

# Rettich-Salat mit Lachs und Knusper-Stangen

## Für zwei Personen

### Für den Rettich-Salat:

1 weißer Rettich	3 Radieschen	10 cm frischer Meerrettich
2 EL Kräuteressig	4 Halme Schnittlauch	1 EL schwarzer Senfsaat
3 EL Rapsöl	grobes Meersalz	Salz, Pfeffer

### Für den Lachs:

2 Lachsfilets, à 150 g	1 Zitrone	4 Zweige Dill
1 EL brauner Zucker	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Knusperstangen:

1 Rolle Blätterteig	1 Ei	2 EL Milch
40 g geriebener Gouda	4 EL schwarzer Sesamsaat	4 EL heller Sesamsaat
1 Msp. Paprikapulver	Salz	

### Für die Garnitur:

4 Zweige Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
---------------	---------------------------------

### Für den Rettich-Salat:

Rettich schälen, die Enden entfernen und mit einem V-Hobel in dünne Scheiben hobeln. Radieschen waschen und in kleine Würfel schneiden.

Den Meerrettich darüber reiben und mit Pfeffer, Meersalz, Essig und Öl vermengen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in ganz feine Halme schneiden und über den Salat streuen.

### Für den Lachs:

Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb fein abreiben. Dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen und auffangen. Zitronenzesten, Zucker und Pfeffer mit dem Olivenöl zu einer Marinade verrühren. Fisch waschen, trocken tupfen und in einen hitzebeständigen Gefrierbeutel legen. Mit Marinade und Dill überziehen. Die Luft aus dem Beutel herausdrücken, fest verschließen und für ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Erst nach dem Garen mit Salz würzen.

### Für die Knusperstangen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteig der Länge nach in Streifen schneiden. Ei und Milch verquirlen und mit Salz und Paprika würzen. Jeweils 2 Blätterteigstreifen zu Spiralen aufdrehen und mit hellen und dunklen Sesamsaat bestreuen. Käse ebenso darüber streuen. Blätterteigstangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

### Für die Garnitur:

Kräuter abbrausen und trockenwedeln.

Rettich-Salat mit warmgebeiztem Lachs und Knusperstangen auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch und Dill garnieren und servieren.

Karin Mahnert am 04. April 2018