Kalt geräuchertes Lachsfilet auf Senf-Linsen

Kalt geräucherter Lachs muss nicht gegart werden. Leicht erwärmt gewinnt er aber an gutem Geschmack und auch die dünne Haut (sofern vorhanden) wird dabei besonders aromatisch, also keinesfalls wegschneiden. Nebst wenig Salz und Pfeffer braucht er auch keine Gewürze. Bessser ist da ein frisch-würziges Topping mit Schnittlauch, Lauch, Knoblauch und Zitronensaft.

Angerichtet werden die Lachstranchen auf Senflinsen. Sie ergänzen den Lachs mit einer weiteren piffigen Geschmacksnote, die gut zum Raucharoma passt.

Zutaten (2 Portionen)

```
150g    Belugalinsen
40g     Zwiebel
12      schwarze Pfefferkörner
2dl     Weisswein
1dl     Noilly Prat
4       dicke Petersilienstängel
2       Zweige Thymian
1El     milder Senf
        Salz oder Kräutersalz

4       Tranchen Lachsfilet à ca. 80g
        (kalt geräuchert)
        Salz und Pfeffer
        Bratbutter

Topping:
30g     Lauch
1/2     Bund Schnittlauch
1-2     Knoblauchzehen
```

2El	Olivenöl
~2Tl	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Lauch zu möglichst kleinen Blättchen schneiden. Im Dampfsieb zugedeckt 15 bis 20 Minuten garen, der Lauch sollte nur noch leicht knackig sein.

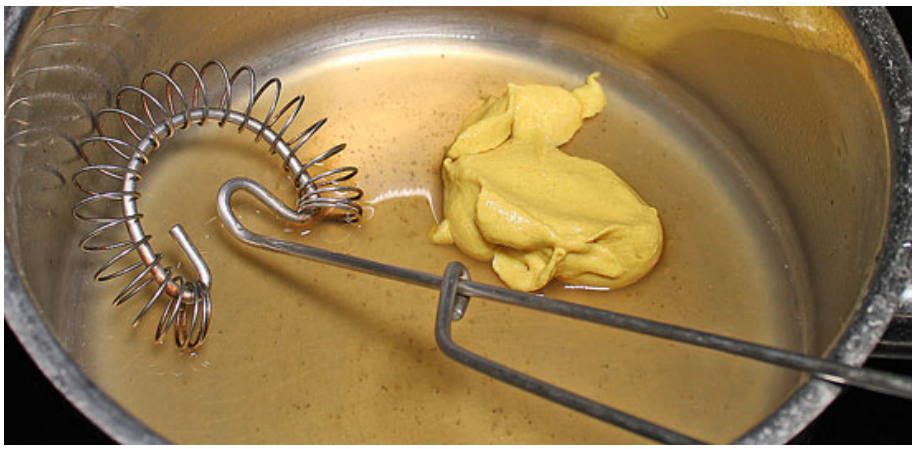
Schnittlauch zu kleinen Röllchen schneiden, je feiner, desto mehr Geschmack entfaltet er. Lauch und Schnittlauch mit Olivenöl vermischen. Knoblauch dazupressen und untermischen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Linsen:
Petersilienstängel in kurze Stücke schneiden. Zwiebel hacken. Pfefferkörner im Mörser grob zerstossen. Alles zusammen mit Weisswein und Noilly Prat aufkochen und auf etwa ein Viertel einkochen lassen. Sud durch ein feines Sieb abgiessen, dabei die Gewürze gut ausdrücken.

Linsen in kaltem, ungesalzenem Wasser aufsetzen, aufkochen und 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Abgiessen und leicht salzen.

Sud in eine Pfanne geben und den Senf mit einem Schwingbesen einrühren. Linsen zugeben und gut vermischen. Linsen bis zum Anrichten warmhalten.

Lachs auf der Fleischseite leicht salzen und pfeffern. Bratbutter mässig erhitzen, Lachs zuerst auf der Hautseite 1 Minute leicht anbraten, wenden und weitere 2 Minuten braten.

Linsen auf heissen Tellern anrichten, die Lachstranchen darauflegen und den Lachs mit dem Topping nappieren.

FRANCE
1813
ORIGINAL DRY
RAPUNZEL
Beluga Linsen
DEUTSCHLAND
SENF