



Rote Beete Salat mit Lachs

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- 1 Lachsfilets 220 g »**
- 1 Kopf Radicchio di Treviso**
- 1 Handvoll Wildsalat, z. B. Wasabi**
- 20 g Pinienkerne**
- 100 g gegarte, geschälte Rote Bete**
- 1 rote Zwiebel(n)**
- 2 EL Cranberry-Essig**
- 2 TL Honig**
- 1 TL Senf**
- 3 EL Olivenöl**
- Salz**
- Pfeffer**

Zubereitung

1. Lachsfilet nach Packungsanweisung auftauen, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. In Streifen schneiden.
3. Salate putzen, waschen trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zerpfücken.
4. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten.
5. Rote Bete abtropfen lassen und in Streifen schneiden.
6. Zwiebel schälen, eine Hälfte in feine Spalten schneiden.
7. Zweite Zwiebelhälfte auf einer Reibe fein reiben und mit Essig, Honig, Senf und 2 EL Öl zu einer Vinaigrette rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Salate, rote Bete und Zwiebelspalten in einer Schüssel damit mischen.

Lachs in einer beschichteten Pfanne im übrigen

heißen Olivenöl rundherum braten, dabei würzen.

9. Salat auf Teller verteilen, Lachsstreifen darauf anrichten und mit Pinienkernen bestreuen.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!