



# Die KochLöffel



Seit 2013

3507 Biglen, 18. August 2023  
Roland Baumann

Anzahl: 21 Personen  
Rezeptgruppe: kalte Vorspeisen,  
Saison: ganzes Jahr

## **Amouse Bouche: geräucherter Lachs auf Kresse-Beet mit Senfsauce**

***(Lactose- und Glutenfrei)***

### Zutaten

400 g geräucherter Lachs (gute Qualität)  
200 g Kresse

### Vinaigrette

2 EL Senf (mittelscharf)  
2 EL Honig  
16 EL Olivenöl  
8 EL weisser Balsamico  
Salz + Pfeffer

### Senfsauce

25 g Butter AHA  
25 g Reismehl (Glutenfrei)  
1 kleine Schalotte, ganz fein gehackt  
200 ml Halbrahm (Lactosefrei)  
200 ml Gemüsebouillon Lactosefrei  
  
2 EL Senf (mittelscharf)  
1 EL Crème fraîche (Lactosefrei)  
Ev etwas Honig zum abschmecken

### Zubereitung Vinaigrette

Zutaten in einer Schüssel verrühren. Abschmecken und über den Spinat träufeln

### Zubereitung Senfsauce

Butter AHA schmelzen und die Schalotte goldgelb andünsten. Das Reismehl zugeben und einrühren (Mehlschwitze). Unter ständigem Rühren die Bouillon und den Halbrahm angiesen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht  
Alles zum Kochen bringen und 5 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und Essig, Zucker und Senf unterrühren, abschmecken. (nicht mehr kochen).

### Anrichten

Lachs ringsum anbraten, (nach Bedarf mit einigen Tropfen frischem Zitronensaft beträufeln) in 21 Stücke schneiden, Kresse auf Teller legen, mit Vinaigrette beträufeln, Lachs auf Kresse-Beet legen, mit Senfsauce garnieren.