



ANGERÄUCHERTER LACHS AUF DINKELSSALAT

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

1 Stück Lachsfilet
100 g Zucker
200 g Salz

Für den Dinkelsalat

250 g Bio-Dinkelkorn
50 g getrocknete Tomaten
20 g Kapern
30 g Oliven



ZUBEREITUNG

- Das Lachsfilet enthäuten, von den Fetten befreien und die restlichen Gräten entfernen. Den Lachs in gleichmäßige Tranchen schneiden.
- Zucker mit dem Salz mischen und die Lachstranchen damit marinieren.
- In einer Klarsichtfolie einrollen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Die Tranchen aus der Folie nehmen, das restliche Salz abwaschen und den Lachs in ein Behältnis geben.
- Mit kaltem Rauch befüllen, gut verschließen, so dass der Rauch nicht entweichen kann und dann circa 30 Minuten zugedeckt stehen lassen. Auch ungeräuchert schmeckt der Lachs hervorragend.

Dinkelsalat

- Dinkel am Vortag in reichlich kaltem Wasser einweichen und über Nacht (ca. 12 Stunden) quellen lassen.
- Am nächsten Tag das Korn in reichlich Wasser eine halbe Stunde kochen, abseihen und im kalten Wasser abkühlen.
- Getrocknete Tomaten, Kapern und Oliven grob hacken und mit dem Dinkelkorn vermengen.
- Mit Salz, Pfeffer, Balsamicoessig und Olivenöl abschmecken.
- Den Lachs in etwas dickere Scheiben schneiden, kurz anbraten und auf dem Dinkelsalat anrichten.

VIEL SPASS BEIM KOCHEN UND GUTEN APPETIT.