

Gelockter Salat - Rezept von DIE RÄUCHEREI

mit freundlicher Unterstützung von DIE RÄUCHEREI - Superior Handmade Seafood

Hair~lich im Geschmack: Das Äußere von Schillerlocken schmeckt durch das Räuchern würzig-rauchig und das Innere überzeugt mit saftig-zarter Struktur. Genau aus diesem Grund lässt sich aus ihnen ein leckerer Salat herstellen. Probier's doch mal aus!

Prep Time: 30 Min.

Rezept herunterladen

Zutaten

- 350 g Schillerlocken
 - 250 g Champignons
 - Saft einer Zitrone
 - 2 Schalotten
 - 4 EL Weißweinessig
 - Salz
 - weißer Pfeffer, frisch gemahlen
 - Muskatnuss, frisch gerieben
 - 4 EL Distelöl
 - 2 Frühlingszwiebeln
 - einige Salatblätter
-

Zubereitung

Schritt 1

Die Champignons abbrausen und trocken tupfen mit Küchenpapier, blättrig schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln.

Schritt 2

Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Die Schillerlocken in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotten, die Schillerlocken und die Champignons in eine Schüssel füllen.

Schritt 3

Den Weißweinessig mit Salz verrühren, dann Pfeffer und Muskatnuss hinzufügen. Das Öl kräftig mit dem Schneebesen unterschlagen, bis eine cremige Sauce entsteht. Die Sauce über die Schillerlocken-Champignons-Mischung gießen, alles gut durchmischen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Schritt 4

Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in sehr schmale Ringe schneiden. Unter die Mischung heben und abschmecken. Die Salatblätter waschen, abtropfen lassen und auf den Tellern verteilen. Den Salat darauf anrichten.

Frisch aus dem Meer!

DIE RÄUCHEREI tischt Fisch- & Meeresfruchtspezialitäten auf



DIE RÄUCHEREI Matjes
Probier-Set 5 Sorten
tiefgefroren Inhalt 1.300g

€ 42,99

€ 33,07 /1 kg



DIE RÄUCHEREI Garnelen
in erlesenen Kräutern,
schonend gegart,
tiefgefroren Inhalt 2x 200g

€ 39,99

€ 99,97 /1 kg



DIE RÄUCHEREI exklusive
Schlemmer Auswahl, 5
Sorten tiefgefroren Inhalt
1.060g

€ 59,99

€ 56,59 /1 kg



DIE RÄUCHEREI
Thunfischfilet ka
geräuchert gescl
Inhalt 250g

€ 34,99

€ 139,96 /1 kg

[Alle entdecken](#)

Hervorragend