



Lachspraline mit Dillfrischkäse

Zutaten:

400g Räucherlachs

175g Frischkäse

100g Feldsalat

75g Dr. Oetker Creme Fraiche

40ml Mazzetti Essig

10ml Honig, flüssig

40ml Öl

2 Lauchzwiebeln

halbes Bund Dill

eine halbe Biozitrone

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Sechs Mulden eines Muffinblechs mit Wasser anfeuchten und mit Folie auslegen. 2 Scheiben Lachs in jede Mulde geben und etwa 3 cm rundum überstehen lassen.

2 Lachsscheiben fein würfeln. Lauchzwiebeln waschen und hacken. Dill waschen und klein schneiden. Die Zutaten mit Frischkäse, Creme Fraiche und Zitronenschale verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Creme in die mit Lachs befüllten Mulden geben und mit dem überstehenden Lachs bedecken. Mit Folie abdecken und eine Stunde kalt stellen.

Salat waschen und trocknen. Essig, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl darunter geben.

Salat auf einem Teller anrichten. Lachspraline aus der Form lösen und auf dem Salat drapieren. Anschließend mit Vinaigrette überträufeln.