

# Rucola mit Räucherlachs und Zitronensauce



## Zutaten für zwei Personen:

50-80 g Rucola  
50-80 g Räucherlachs

## Zitronensauce:

3 EL Zitronensaft  
Salz  
eine Prise Zucker  
Pfeffer aus der Mühle  
1 TL Dijon-Senf  
3 EL Olivenöl

1. Bei dem Rucola die harten Stängel abschneiden, verlesen, waschen und trocknen. Eventuell 15-30 Minuten wässern, um die Bitterstoffe zu reduzieren.
2. Bei dem Räucherlachs eventuell vorhandene braune Stellen wegschneiden, dann in 5-8 mm dicke Streifen schneiden.
3. Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf verrühren, dann das Olivenöl einrühren.
4. Rucola und Räucherlachs auf den Portionstellern anrichten, Zitronensauce darüber träufeln.

## Hinweise:

Sehr einfach, aber wirkungsvoll.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Vorspeisen, Fisch, Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.01.2023