

Salat aus geräuchertem Wildlachs und roh mariniertem Spargel mit weißem Balsam-Essig und Argan-Öl

Zutaten für 4 Personen

280 g Alaska-Räucherlachs
8 Stangen dt. Spargel
1 B. Ruccola
Salz, Pfeffer
weißer Balsamessig, Argan-Öl



Zubereitung

Den Spargel schälen und in sehr feine Scheibchen schneiden, mit gezupftem Ruccola vermengen. Mit Salz, Pfeffer, weißem Balsamessig und Argan-Öl marinieren. Zum Schluss den in feine Streifen geschnittenen Räucherlachs unterheben. Dazu reicht man am Besten frisches Baguette.