

# Räucherlachs- pralinen

auf Salatbett



**ZUTATEN  
FÜR 4 PORTIONEN:**

**Für die Pralinen:**

400 g Räucherlachs  
300 g Kräuterfrischkäse  
1 Karotte

½ Bund Dill oder Schnittlauch  
½ Zitrone (heiß abgewaschen)

1-2 EL Crémé fraîche

**Für den Salat:**

1 Lollo Rosso oder Eichblattsalat

1 Kohlrabi

200 g Baby-Spinat

6 EL Olivenöl

4 EL Essig (nach Geschmack Apfelessig)

1 TL Honig

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

**ZUBEREITUNG:**

1. Für die Pralinenfüllung zunächst die Kräuter fein hacken und die Karotte fein raspeln – beides mit Frischkäse, Crémé fraîche und Zitronenabrieb vermischen.

2. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken – je eine Räucherlachs-scheibe in einen Eisportionierer legen, mit der Frischkäsecreme befüllen und mit einer weiteren Räucherlachs-scheibe abdecken.

3. Die Praline auf einen Teller stürzen und den Arbeitsschritt mit der übrigen Füllung und Räucherlachs-scheiben wiederholen – bis zum Servieren kalt stellen.

4. Anschließend Essig, Öl, Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einem homogenen Dressing vermischen.

5. Danach die Kohlrabi schälen und grob raspeln.

6. Außerdem die beiden Salate in mundgerechte Stücke zupfen, mit Kohlrabiraspel mischen und alles mit dem Dressing marinieren – danach auf Teller verteilen und die Räucherlachspralinen darauf setzen.