

# Lachsmedaillons auf Gurkensalat

Zutaten für 4 Personen:

Für den Lachs:

400g norwegisches Lachsfilet

Salz und schwarzer Pfeffer

2L Wasser

90g Salz

10 weiße Pfefferkörner

2 Lorbeerblätter

Bei Bedarf zum Garnieren: 20g Butter

Für die Meerrettich-Sahne:

200ml Sahne

50ml Crème fraîche

½ TL Dijon Senf

1 TL geriebener Meerrettich

3 TL frischer Zitronensaft

Salz und weißer Pfeffer

Für den Gurkensalat:

500g Salatgurke

4 TL Essig

3g Salz

20g Zucker

2 TL mildes Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Gurken schälen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.

2. Den Essig, das Salz und den Zucker vermengen. Das Öl mit einem Schneebesen unterrühren und über die Gurken geben. Das Ganze für eine Stunde marinieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Während der Gurkensalat mariniert, für die Meerrettich-Sahne den frischen Zitronensaft und den geriebenen Meerrettich mischen und 15 Minuten ziehen lassen.

4.Sahne, Crème fraîche und den Senf mit einem Mixer schaumig schlagen. Die Zitronen-Meerrettich-Mischung dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5.Das 400g-Filet vom norwegischen Lachs unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Das Filet in vier gleichgroße Medaillons (à 100g) schneiden.

6.Zwei Liter Wasser mit Salz, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern zum Kochen bringen und die Gewürze darin etwas ziehen lassen. Topf vom Herd nehmen und die vier Lachs-Medaillons im Wasser ca. 10-12 Minuten dünsten.

7.Den Lachs aus dem Wasser nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

8.Zum Anrichten den Gurkensalat in vier Portionen teilen und je ein Stück des gedünsteten Lachsfilets auf dem Gurkensalat platzieren. Mit Meerrettich-Sahne garnieren; bei Bedarf kann zusätzlich ein Stück Butter über den Lachs gegeben werden.

Dieses Gericht ist als Vorspeise gedacht, kann aber auch als Hauptgericht serviert werden. In diesem Fall sollte die Fischmenge erhöht und das Gericht mit gekochten Kartoffeln ergänzt werden.

**TIPP:** Die Meerrettich-Sahne kann einige Stunden im Voraus zubereitet werden, damit der Meerrettich-Geschmack gut durchziehen kann.