

Gereecherte Saumon, Zalot, Knuewlécks-Sauerram

Rezept fir 4 Persounen

Gereecherte Saumon :

Saumon Filet (mat Haut)	800g
Salz	200g
Brongen Zocker	100g
Zitrouneschuel	2pc
Dëll	20g
Sonneblummenueleg	

De Saumon propper maachen, Sprenzen eraushuelen.

Salz, brongen Zocker, d'Hallschent vun der Zitrouneschuel an d'Hallschent vum gehackten Dëll matenee vermëschen.

De Saumon mat der Dëll-Zocker-Zitroune-Mëschung marinéieren.

15 Minutten am Frigo marinéiere loossen.

Mat Waasser d'Marinade ofwäschen. De Saumon dréchnen a mat e bësse Sonneblummenueleg areiwen.

De Rescht vun der Zitrouneschuel mam verbleiwenden Dëll op déi iewescht Säit (déi Säit ouni Haut) vum Saumon paken.

Mat der Haut no ënnen op déi manner waarm Säit vum Grill leeën a fir circa 10-12 Minutten drop loossen. De Saumon gött net gedréint.

Wann d'Kärtemperatur 48 Grad erreecht huet, de Saumon vum Grill huelen a vu senger Haut trennen.

Zerwéieren

Knuewlécks-Sauerram:

Sauerram	200g
Knuewelek	1 gousse
Dëll	10g
Salz	
Peffer	

Den Dëll häckselen.

De Knuewelek reng schneiden (oder reiwen)

Alles matenee vermëschen.

Mat Salz a Peffer wierzen.

Zerwéieren.

Réidecherszalot mat klassescher Vinaigrette :

Gemëschten Zalot	200g
Réidecher	20g
Moschter	10g
Schallotten	10g
Sonneblummeneleg	60g
Esseg	20g
Salz	
Peffer	
Optional :	Dëll

D'Schallotte reng ziseléieren.

Mat Moschter an Esseg vermëschen.

Ënnert konstantem Réieren, de Sonneblummeneleg bäischëdden.

D'Réidecher reng schneiden.

D'Réidecher mat der Zalot mëschen. D'Vinaigrette driwwer schëdden.

Zerwéieren.