Senf-Vinaigrette für Räucherlachs

1. April 2010 | Autor Leroy

Dieses Rezept hat mir netter Schwede namens Dag verraten und ich möchte es heute hier veröffentlichen. Traditionell isst der Deutsche seinen Räucherlachs mit einer Portion Sahnemeerettich, wogegen geschmacklich nichts einzuwenden ist. Aber immer das Gleiche ist langweilig, deswegen empfehle ich Ihnen heute mal für Ihren nächsten Räucherlachs diese köstliche Vinaigrette. Und ganz herzlichen Dank nochmals an dich, Dag, bitte zeige mir unbedingt bei nächster Gelegenheit, wie man den dazugehörigen Lachs zerlegt und beizt.

Eine Vinaigrette (von französisch *vinaigre*, „Essig“), ist entgegen der weit verbreiteten Meinung nicht nur für Salate gedacht. Als Vinaigrette bezeichnet man grundsätzlich eine kalte Sauce mit Essig und Öl und je nach Rezept weiteren Zutaten wie z.B. Senf, Kräutern, Gewürzen, etc. Es gibt spezielle Saucen für Salat, Gemüse, Fleisch und Fisch.

Zutaten (in leichter Variation zu Dag’s Original Rezept):

- 2 EL Weißer Balsamico Essig
- 1 EL Dijon Senf Acienne (der mit den Körnern)
- 1 EL Senf Mittelscharf
- 2 EL Zucker
- 1 EL Dill
- 4 EL Sonnenblumenöl (es muss ein Öl sein das keinen nennenswerten Eigengeschmack aufweist)
- Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Vermischen Sie in einer kleinen Rührschüssel denSenf, den Essig, den Zucker, den Dill und geben Sie die Prise Pfeffer dazu und mischen Sie alles gut durch

- Geben Sie nun die 4 EL Öl dazu und verrühren Sie es zu einer Emulsion – fertig
- Richten Sie den Lachs auf einem Teller an und arrangieren Sie die Vinaigrette darüber

Veröffentlicht in Saucen & Dips | Schlagworte: Lachs