

Limetten-Gin Lachs auf Lachsforellencreme

Zutaten für 4 Portionen:

Zutaten	1 Glas HINK Lachsforellenmousse mit Kren
	200g frisches Lachsfilet in Bio Qualität
	1/8 Liter Obers
	Pflücksalat
	1 Limette
	5 EL Olivenöl Extra Virgin
	4cl Roku Gin (hat feine Zitrusnoten)
	1 EL Honig
	etwas grob gehackte Dille und Basilikum
	eine Prise Meersalz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

- Schritt 1:** Aus dem Olivenöl, dem Saft der Limette, etwas Limettenabrieb, Gin, Honig und einer Prise Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren.
- Schritt 2:** Die Lachsforellenmousse mit dem Obers vermengen und glattrühren.
- Schritt 3:** Das Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden und für mindestens 10 Minuten in die Marinade einlegen.
- Schritt 4:** Die Lachsforellenmousse auf gekühlte Teller geben und den marinierten Lachs darauf drapieren. Mit den gehackten Kräutern bestreuen und mit Pflücksalat garnieren.
- Tipp:** Als Getränketipp empfiehlt sich ein trockener Grüner Veltliner oder ein Winzersekt.



Genuss & Leidenschaft