

Graved Lachs mit Shiitake-Bohnensalat und Brunnenkresse an Honig- Sesamdressing

Rezept für 2 Personen



Zutaten Salat

- 240 g Lachs gravad, z.B. von [DasPure](#)
Alternative: Graved Sandfelche aus dem Zürisee, saisonal erhältlich bei [DasPure](#)
- 120 g Shiitakepilze, z.B. von der [Fine Funghi AG](#)
- 120 g Keniabohnen
- 60 g Brunnenkresse

Zutaten Dressing

2 EL	Honig, z.B. Sommerhonig von einer unserer Zürcher Oberländer Imkereien
2 EL	Geröstete Sesamsamen
2 EL	Sesamöl
2 EL	Sojasauce
½	Limette, Saft
n.B.	Salz, Pfeffer, wenig Chili

Zubereitung

- Die Shiitakepilze in Streifen schneiden und mit wenig Sesamöl sautieren.
- Bohnen nicht ganz weichkochen.
- Die Shiitakepilze und die Bohnen mit der Brunnenkresse vermengen.
- Den Lachs/die Sandfelche in feine Tranchen schneiden.
- Die Zutaten für das Dressing verrühren und über den Salat geben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

natürli Zürioberland wünscht en Guete.