AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Frankreich

LINSENSALAT MIT LACHS UND ESTRAGON



KURZ VORGESTELLT

Dieser Salat mit Fisch, mit grobkörnigem Senf und Estragon etwas pikant gewürzt, eignet sich für sehr viele Gelegenheiten. Herzhaft und elegant zugleich!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Linsen, grün	2 Zw	Estragon
4 dl	Wasser	1 EL	Senf, grobkörnig
200 g	Lachs, geräuchert	4 EL	Olivenöl
			Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Linsen mit der doppelten Menge Wasser, aber ohne Salz, 20 Min. kochen. (Bei Wasser mit hohem Kalkgehalt, ausnahmsweise stilles Mineralwasser verwenden oder einen halben TL Natron ins Kochwasser geben.)
2. Den Lachs in kleine Streifen schneiden, auf die Linsen legen und ohne zu rühren 5 Min. sanft weiter dünsten.
3. Estragon waschen und Blättchen vom Stengel zupfen. Den Estragon zusammen mit dem Senf und dem Olivenöl unter die Linsen ziehen. Mit Pfeffer abschmecken. Der Linsensalat kann lauwarm oder kalt serviert werden.

Rezept: Jean-François Mallet. Simplissime. 365 recettes. Hachette 2017 - Foto: compactcook.com