

# Aus der Hado-Küche: Ein Salatrezept

Restaurant Services

## Spinat-Champignon-Salat mit geräucherter Forelle

für 4 Personen:

- 250 g jungen Blattspinat
- 150 g kleine Champignons
- 1 Bund Kerbel
- 100 g Crème double
- 100 g Magermilchjoghurt
- 1 EL Limonensaft
- Ursalz
- weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- Mutterkümmel
- 1 Msp. Galgantpaste
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 4 geräucherte Forellenfilets

Den Spinat waschen, abtropfen lassen und die groben Stiele abknipsen. Die Champignons waschen, trockentupfen und vierteln. Den Kerbel waschen, trockenschleudern und die groben Stiele entfernen. Den Kerbel mit der Crème double, dem Joghurt und dem Limonensaft im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren, mit etwas Salz, Mutterkümmel, Galgantpaste und Pfeffer abschmecken, den Knoblauch in die Soße pressen und unterrühren. Die Forellenfilets in ungefähr daumenbreite Streifen schneiden. Den Spinat mit den Champignons und der Soße mischen und die Forellensstreifen darauf anrichten.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München