



Lachspäckchen mit Walnussscreme



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 446 kcal/ 1.867 kJ	Fett: 33 g
Eiweiß: 33 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 13 g
Kohlenhydrate: 4	ungesättigte Fettsäuren: 20 g

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Kalifornische Walnüsse hacken, in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen, auskühlen lassen. Tomaten fein hacken. Dill waschen, trocken schütteln, Fähnchen abzupfen und, bis auf einige Stiele zum Garnieren, fein hacken. Schnittlauchhalme in kochendem Wasser kurz blanchieren. Abgießen und kalt abschrecken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Frischkäse mit gehacktem Dill, Tomaten und Nüssen, bis auf eine Handvoll Nüsse zum Garnieren, verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Lachsscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Frischkäsemasse darauf streichen. Scheiben aufrollen, quer halbieren und jeweils mit einem Schnittlauchhalm zusammenbinden. Kalt stellen. Salat putzen, waschen, trocken schleudern und grob zupfen. Essig mit Zucker verrühren. Öl in dünnem Strahl unterschlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette unter den Salat heben.

3. Lachspäckchen mit Salat auf Tellern anrichten. Mit Pfefferbeeren, Nüssen und restlichem Dill garnieren.

Zutaten für 4 Portionen :

50 g kalifornische Walnussskerne
75 g getrocknete Soft-Tomaten
4 - 5 Stiele Dill
12 Halme Schnittlauch
300 g Ziegenfrischkäse
Salz
Pfeffer
6 Scheiben (à ca. 50 g) Räucherlachs
50 g Radicchio
50 g Feldsalat
3 EL Weißwein-Essig
1 TL Zucker
2 EL Walnussöl
rosa Pfefferbeeren zum Garnieren