



Raclette-Rezept: Lachs in Gurken-Senf-Sauce

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

600 g	Lachsfilet	1	Salatgurke
1 EL	Zitronensaft	5	Dill Stiele
200 g	Butterkäse (oder Gouda)	200 g	Mascarpone
1,5 EL	körniger Dijon-Senf		Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

-
1. Das Lachsfilet in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft marinieren.
 2. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen.
 3. Die Hälften in Scheiben schneiden.
 4. Dill fein hacken.
 5. Käserinde entfernen und grob raspeln.
 6. Mascarpone und Senf verrühren.
 7. Käse und Dill unterheben und mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.
 8. In das Pfännchen ein paar Lachswürfel und Gurkenstücke geben und mit der Masse bedecken und in das Raclettegerät schieben.