



Geräucherter Lachs
auf Rote-Bete-Carpaccio
mit
Meerrettichcreme

Geräucherter Lachs auf Rote-Bete-Carpaccio mit Meerrettichcreme

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

1000 g	geräucherter Lachs	10	mittelgroße Rote-Bete-Knollen (Alternativ gekochte Rote-Bete)
10 EL	Olivenöl	5 EL	Zitronensaft
500 g	Crème fraîche	10 TL	frischer Meerrettich, gerieben
	Salz und Pfeffer		frische Kresse zum Garnieren

Zubereitung

1. Rote Bete kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren.
3. Rote Bete Scheiben mit dem Dressing vermischen und auf den Tellern anrichten.
4. Crème fraîche mit Meerrettich vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den geräucherten Lachs auf der Rote Bete anrichten und mit der Meerrettichcreme garnieren. Mit frischer Kresse dekorieren.

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

[WEITERE REZEPTE ENTDECKEN](#)