

Rosenkohl-Kastanien-Blattsalat mit Räucherlachs

(Zutaten für 4 Personen)

Bild folgt

400 gr	Rosenkohl
200 gr	Kastanien (geschält)
1 EL	Olivenöl
150 gr	Räucherlachs
1	Sträusschen Petersilie, fein gehackt
	Pfeffer (frisch gemahlen)
2 EL	Balsamicoessig
4 EL	Haselnussöl
	Kräutermeersalz
1 Prise	Zitrone (unbehandelt, abgeriebene Schale)

Die Kastanien im Dampf 10 Min. gardünsten und abkühlen lassen.

Den Rosenkohl jeweils nach Grösse halbieren bzw. ganz lassen. In wenig Gemüsesuppe oder im Dampf 5 bis 8 Min. knackig gardünsten.

Die Kastanien halbieren und im Olivenöl leicht rösten.

Die noch lauwarmen Kastanien mit dem Rosenkohl und dem Lachs vermengen. Die übrigen Ingredienzien hinzufügen und den Blattsalat rund 30 Min. ziehen lassen. Abschmecken.