



MEIN GENUSS



Räucherlachs mit Erdbeeren



It's a match!

It's a match! Die intensive Schärfe des weißen Pfeffers harmoniert perfekt mit den Erdbeeren in diesem Rezept!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Erdbeeren waschen, entstielen und in dünne Scheiben schneiden. Pilze putzen (z.B. mit feuchtem Küchenpapier) und die Stielenden abschneiden. Champignons in sehr feine Scheiben schneiden.
- 2 Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Den Saft der Zitrone mit Olivenöl mixen. Diese Mischung leicht salzen und etwas Pfeffer dazugeben.
- 3 Räucherlachs auf einem großen Teller flach auslegen. Champignons als zweite Schicht darüberlegen und mit etwas Zitronenöl beträufeln. Die Erdbeeren darauf verteilen und mit dem übrigen Zitronenöl beträufeln. Zum Schluss den Parmesan in dünnen Spänen darüber hobeln.

Zutaten

250 g Erdbeeren
50 g Champignons
1 TL Weißer Pfeffer
1 Bio-Zitrone, frisch gepresst
50 ml Olivenöl
Salz
200 g Räucherlachs, in Scheiben
1 Stück Parmesan, frisch gerieben

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 18.12.2026.