

REZEPT VON FRANÇOISE WICKI, HOTEL RESTAURANT HELVETIA, ZÜRICH

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Graved Lachs mit Shiitake-Bohnensalat und Brunnenkresse an Honig-Sesamdressing

Shii-take

Zutaten für 2 Portionen

240 g	GRAVED LACHS
120 g	SHIITAKEPILZE
120 g	KENIABOHNEN
60 g	BRUNNENKRESSE

Dressing

2 EL	AKAZIENHONIG
2 EL	GERÖSTETE SESAMSAMEN
2 EL	SESAMÖL
2 EL	SOJASAUCE
1/2	LIMETTE, SAFT
	SALZ, PFEFFER, WENIG CHILI

Zubereitung
Die Shiitakepilze in Streifen schneiden und mit wenig Sesamöl sautieren, mit den knackig gekochten Bohnen und der Brunnenkresse vermengen, den Lachs in feine Tranchen schneiden.

Dressing
Dressing zum Salat geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.