

## Rezept

# Räucherlachs mit Erdbeeren und weißem Pfeffer

Ein Rezept von Räucherlachs mit Erdbeeren und weißem Pfeffer, am 26.04.2024

## Zutaten

|   |   |
|---|---|
| <b>250 g</b> Erdbeeren                  | <b>50 g</b> Champignons                   |
| <b>1 TL</b> weiße Pfefferkörner         | frisch gepresster Saft von 1 Zitrone      |
| <b>50 ml</b> Olivenöl                   | Salz                                      |
| <b>200 g</b> Räucherlachs (in Scheiben) | <b>1 Stück</b> Räucherlachs (in Scheiben) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Pilze putzen (dazu eignet sich ein Küchenpinsel oder feuchtes Küchenpapier) und die Stielenden abschneiden. Champignons in sehr feine Scheiben schneiden.
2. Die Pfefferkörner im Mörser zerkleinern. Den Saft der Zitrone mit dem Olivenöl mischen. Nur leicht salzen (der Fisch und Parmesan sind salzig), den Pfeffer dazugeben.
3. Den Räucherlachs auf einem großen Teller flach auslegen. Champignons als zweite Schicht darüberlegen und mit ein bisschen Zitronenöl beträufeln. Darüber die Erdbeeren verteilen und mit dem übrigen Zitronenöl beträufeln. Zum Schluss den Parmesan in dünnen Spänen darüberhobeln.