

Rezept

Sandwich mit Lachs, Apfel und Radieschen

Ein Rezept von Sandwich mit Lachs, Apfel und Radieschen, am 24.09.2023

Zutaten

2	Radieschen		Salz
½	grüner Apfel (z.B. Granny Smith)	1 TL	flüssiger Honig
½ Bund	Schnittlauch	75 g	Crème fraîche
	Pfeffer	200 g	Lachsfilet ohne Haut (Sushiqualität)
½	Zitrone	4 Scheiben	Saaten-Kastenbrot (gekauft oder selbst gebacken)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 35 g F, 30 g EW, 53 g KH

Zubereitung

1. Die Radieschen waschen, abtrocknen, putzen und fein hacken. Die Radieschenstücke in eine Schüssel geben, salzen und ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Das ausgetretene Wasser von den Radieschen abgießen. Den Honig unterrühren und die Apfelwürfel untermischen.
3. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Unter die Crème fraîche rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Das Lachsfilet kalt abspülen, trocken tupfen und in 5 mm große Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen und den Saft mit Pfeffer würzen. Lachswürfel und Zitronensaft mischen und ca. 5 Min. marinieren lassen.
5. Die Brotscheiben mit der Schnittlauchcreme bestreichen. Dann das Lachstatar auf 2 Scheiben verteilen und den Apfel-Radieschen-Salat daraufschieben. Mit den restlichen Brotscheiben abdecken.