



Mild geräucherter Seesaibling mit Caesarsalat und Basilikummayo

ZUTATEN für 4 Personen

Caesardressing:

50 g Gemüsefond
1 Knoblauchzehen gehackt
Saft von 1 Limette
50 g Parmesan
2 Stück Sardellenfilets
1 TL Dijon Senf
2 Eigelb
30 g Sauerrahm
100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Fisch und Salat:

500 g Seesaibling geräuchert
Salatherzen
Radieschen
Parmesan
Brotcroutons
Gekochte Wachteleier
Cherrytomaten

Basilikummayo:

2 Stück Eigelb
1 EL Senf
Pfeffer, Salz
180 ml Sonnenblumenöl
Zitronensaft
30 g Basilikumblätter



Alle Zutaten zusammenmischen



ZUBEREITUNG Basilikummayo

1. Das Eigelb mit Senf, Salz und Pfeffer würzen.
2. Mit dem Stabmixer aufschlagen.
3. Das Öl langsam einfließen lassen, um eine Emulsion herzustellen.
4. Zum Schluss etwas Zitronensaft und Basilikumblätter dazugeben.