



Maiale Salmonato

Zutaten:

- 1 Gurke
- 4-5 Scheiben Porchetta
- 1 Knoblauchzehe
- 300g geräucherter Lachs am Stück
- 1 El Senf
- 1 El Majo
- 1 El Frischkäse
- Frischer Dill
- 1 EL Zucker
- getrocknete Tomaten für Deko



Zubereitung:

Nehmen Sie sich eine Reibe. Waschen Sie die Gurke und ziehen Sie sie der Länge nach durch die Reibe so, dass lange, dünne Scheiben entstehen.

Nun bereiten Sie eine Art Ajoli zu. Hacken Sie eine Knoblauchzehe fein durch. Geben Sie die Knoblauchzehe zusammen mit der Majo in eine Schüssel. Mischen Sie es mit dem Frischkäse. Salzen, Pfeffern und gut durchmischen.

Nehmen Sie sich ein Stück Klarsichtfolie und breiten Sie drei bis vier Gurkenscheiben darauf aus. Bestreichen Sie die Gurke mit der Ajoli. Belegen Sie die Gurke mit Porchettascheiben. Bestreichen Sie diese wiederum mit der Ajoli. Platzieren Sie den Lachs darauf zusammen mit frischem Dill. Würzen Sie nochmal nach. Rollen Sie das ganze ein und stellen Sie es in den Kühlschrank.

Für die Dill-Senf-Sauce: Geben Sie Majo in eine Schüssel. Mischen Sie Senf, Zucker (oder Honig), sowie Salz und Pfeffer darunter und rühren Sie alles gut durch. Hacken Sie einen kleinen Bund Dill durch und geben Sie ihn ebenfalls in die kleine Schüssel.

Zum Anrichten garnieren Sie mit der getrockneten Tomate und etwas Gurke, wenn Sie mögen.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.