

## Lachsschnitte mit Spargel-Himbeersalat und kleinem Feldsalat

### Zutaten

400 g	Lachsfilet ohne Haut und Gräten
150 ml	Sherrydressing
100 g	Himbeeren
50 ml	Weißwein
8 Stangen	Salz und Pfeffer aus der Mühle
5 Zweige	Kerbel

### Zubereitung

Das Lachsfilet in 4 Scheiben a 100 Gramm schneiden.

Eine Pfanne ausbuttern, den gewürzten Fisch hineinsetzen und mit dem Wein angießen, mit Alufolie abdecken. Von den Himbeeren 8 Stück zum garnieren auf die Seite stellen.

Die restlichen Himbeeren mit dem Sherrydressing im Mixer mixen, und durch ein Sieb streichen um die Kerne zu entfernen.

Den Spargel schälen und bissfest kochen, kurz abschrecken, in Stücke schneiden und mit Sherrydressing marieren. Den Feldsalat waschen und im Tuch trocknen.

Den Lachs 3-4 Min garen.

Einen Saucenspiegel auf den Teller geben, den angemachten Spargelsalat dazulegen und mit zwei Himbeeren und dem Feldssalat garnieren. Den warmen Lachs auf den Spiegel legen und mit frischem Kerbel garnieren.