

Rauchlachs mit Shitake und Basilikum

| | | | |
|-----|----|------------------|---|
| 1 | | Knoblichehe | alles fein hacken und mit dem Olivenöl gut mischen (Pesto) |
| 10 | | Basilikumblätter | |
| 3 | El | Olivenöl | |
| 1 | Tl | Zitronensaft | abschmecken würzen |
| | | Salz, Pfeffer | |
| 200 | g | Rauchlachs | auf Teller anrichten |
| 100 | g | Shitake, klein | reinigen, in feine Scheiben schneiden |
| | | Olivenöl | in Bratpfanne erhitzen, die Pilz- Scheiben 10 Min. anziehen lassen |
| | | Salz, Pfeffer | würzen, über den Lachs geben, Basilikumsauce mit einem Pinsel darüber verteilen |

