

# Lachs mit Vinaigrette und Reismudeln

---

 [sites.arte.tv /glueck-teller/de/lachs-mit-vinaigrette-und-reismudeln-glueck-teller](https://sites.arte.tv/glueck-teller/de/lachs-mit-vinaigrette-und-reismudeln-glueck-teller)

Alaska

Rezept von Rob Kineen

## Lachs mit Vinaigrette und Reismudeln

### ZUTATEN für 4 Personen:

4 Bio-Lachssteaks  
30 cl Apfelessig  
2 EL Honig  
2 TL Senf  
5 EL Olivenöl  
500 g Reismudeln  
1 Knoblauchzehe  
etwa 10 Blätter Beifuß  
1 kleines Schälchen Grönländischer Porst  
Sonnenblumenöl  
1 Schale essbare Blüten

### ZUBEREITUNG:

1. Den grönländischen Porst in 30 cl Apfelessig geben und 1 Std. ziehen lassen. Abseihen.
2. Für die Vinaigrette 2 EL der Apfelessig-Porst-Zubereitung mit dem Honig und dem Senf vermischen. Nach und nach das Olivenöl dazugeben. Dabei mit einem Schneebesen aufschlagen, bis eine dicke Konsistenz entsteht (ähnlich wie Mayonnaise).
3. Die Reismudeln in eine Schüssel mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser geben und 10 Min. einweichen. Abtropfen lassen.
4. Den Knoblauch in einer Pfanne in einem TL Sonnenblumenöl anbraten, jeweils etwa 10 Senfblätter und Portulakblätter dazugeben. Nudeln dazugeben und vermengen. Beiseite stellen.
5. Den Lachs in etwas Sonnenblumenöl von beiden Seiten je 2–3 Min. braten.
6. Die gebratenen Nudeln auf Teller geben und den Lachs darauf anrichten. Mit etwas Vinaigrette beträufeln und mit einigen essbaren Blüten dekorieren.