

Lachs mit Meerrettich und Goldmelisse

Goldmelisse

für 4 Personen:

Lachs in Tranchen aus kontrollierter Zucht, zum roh essen

Meerrettichsauce gekauft oder selbstgemacht

Goldmelisse-Blüten zum Dekorieren

Salz, Pfeffer würzen

Die Lachstranchen mit dem Meerrettich bestrichen, zu einer Rolle formen und mit den Blüten dekorieren. Je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Schnell gemachte Vorspeise.