

# GESPICKTER LÄCHSRÏCKE MIT GRÏENE LÏNSE ÛN MEERRETTI-RAHM

Rezept vum Michel HUSSER  
"LE CERF" ìn Mârle

Zütàte :

6  
pers.

6 160 Gràmm Lächsrücke  
200 gr gànz fini grieni Lìnse  
1 mittelgrossi Ziwwel  
1 Gelleriewel  
1/4 Zelleri  
1 Läuch  
20 cl Rahm  
8 Fini Träschle geraicherter Bürespeck  
2 Leffel geràppter Meerretti  
Sàlz, Pfeffer  
Kerwelskrüt ùn Tomatle fer ziere

## Rezept-Àblauf :

D'griene Lìnse 12 Stùnde làng inweiche lon.  
's Gemies ìn kleini Viereck odder Drejeck schniide. Sie ìm Bütter  
schwütze lon, dänn d'Lìnse dezügenn.  
Ànderthàlb soviel Wässer dezüschtte ùn e Stùnd làng kechle lon.

De Lächs rìchte ùn e Träschel geraicherter Speck ùm jedes Filee  
rùmwickle.

De Rahm gùssàrtig inkoche lon.  
Mit Meerretti, Sàlz ùn Pfeffer üss de Mìehl ànmàche.

D'gespickte Lächsfìlee 3 Minüte làng ànbrote.

Ûf e Grieni-Lìnse Bett leje ùn d'Sauce drùm erùm nàppiere.

Mìteme bìssele Kerwelskrüt, Tomàte-Wirfel ùn zwei Gemies-Strissle  
denàwe ziere.

Lon's euch g'schmecke

# DOS DE SAUMON LARDE AUX LENTILLES VERTES ET CREME DE RAIFORT

RECETTE DE Michel HUSSER  
" LE CERF " à MARLENHEIM

## Ingrédients :

6  
pers.

6 pièces de dos de saumon de 160 gr  
200 gr de lentilles vertes très fines  
1 oignon moyen  
1 carotte  
1/4 de celeri  
1 poireau  
20 cl de crème  
8 fines tranches de lard paysan fumé  
2 cuillères de raifort râpé  
sel, poivre  
un peu de cerfeuil et des tomates pour la décoration

## Progression de la recette :

Trempez les lentilles vertes pendant 12 heures.  
Taillez les légumes en très fines paysannes. Faites-les suer au beurre, puis ajoutez les lentilles.  
Mouillez une fois et demie d'eau et laissez mijoter pour 1 heure environ.

Préparez les filets de saumon et enrroulez une tranche de lard fumé autour de chaque filet.

Faites réduire la crème jusqu'à consistance de nappage.

Assaisonnez de raifort, sel, poivre du moulin.

Poêlez les filets de saumon au lard pendant 3 minutes.  
Dressez-les sur un lit de lentilles vertes avec un cordon de sauce autour.

Décorez de quelques pluches de cerfeuil, dés de tomate et de 2 bouquets de paysannes de légumes étuvées au beurre.

Lon's euch g'schmecke