



X

#### ZUTATEN

für 8 Bagels

#### *Für die Senf-Honig-Sauce:*

½ Bund Schnittlauch

4 EL flüssiger Honig

4 EL grober Senf

#### *Für die Bagels:*

400 g Lachsfilet, entgrätet

3 EL Olivenöl

Salz

8 Sesam-Bagels (S. 277)

80 g Frischkäse

50 g geputzter Frisée

## BAGEL MIT GEGRILTEM LACHS, FRISCHKÄSE & SENF-HONIG-SAUCE

*BAGEL and LOX mit Räucherlachs und Frischkäse gilt als ein Klassiker der New-York-Deli-Küche – hier in Variation mit gegrilltem Lachs und Senf-Honig-Sauce.*

#### ZEIT

Sauce 5 Minuten, Bagels 15 Minuten

#### ZUBEREITUNG

*Für die Senf-Honig-Sauce* Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit Honig und Senf glatt rühren.

*Für die Lachs-Bagels* Lachsfilets in einer Grillpfanne in heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3–5 Minuten glasig durchbraten, salzen und mit 2 Gabeln in gröbere Stücke teilen. Bagels mit einem Sägemesser aufschneiden, mit Frischkäse bestreichen und mit etwas Frisée und Lachs belegen. Mit der Senf-Honig-Sauce beträufeln, Deckel aufsetzen und servieren.