Walnuss-Grünkohl-Salat mit gegrilltem Lachs

Zubereitungszeit:
25 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	610 kcal	Fett:	46,8 g
Eiweiß:	35,4 g	Davon gesättige Fettsäuren:	8,9 g
Kohlenhydrate:	10,8 g	ungesättige Fettsäuren:	37,9 g

Zutaten für 4 Portionen :

- 150 g Grünkohl, Strunk entfernt, grob gehackt
- 3 Zitronen
- 1 TL Salz
- 2 Anchovis
- 3 EL Walnussöl
- 4 TL Sojasoße
- 4 TL Ahornsirup
- 1 TL Paprikapulver
- 4 Lachsfilets (à 125 g)
- 120 g kalifornische Walnüsse, geröstet und grob gehackt
- 150 g Kirschtomaten, halbiert
- 40 g Parmesan, gerieben

Zubereitung:

1. Grünkohl in eine große Schüssel geben, den Saft einer Zitrone und das Salz dazugeben und vermengen, sodass alle Blätter bedeckt sind, danach zur Seite stellen.

2. Anchovis und Walnussöl in einem Mörser zerreiben.

3. Sojasoße, Ahornsirup und Paprikapulver vermischen. Lachsfiles mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Mischung bepinseln.

4. Die übrigen Zitronen halbieren und neben die Lachsfilets legen. Für 3-4 Minuten grillen, dann den Lachs wenden und für weitere 3-4 Minuten grillen, bis sie eine gold-braune Farbe annehmen.

5. Währenddessen die kalifornischen Walnüsse, Tomaten und den Parmesan vermengen und zum Grünkohl geben; danach das Dressing aus Walnussöl und Anchovis mit dem Salat vermengen.

6. Salat auf 4 Teller aufteilen, den Lachs zusammen mit einer Zitronenscheibe darauflegen und servieren.