Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Geräuchertes Bodensee Felchen mit Kohlrabi-Apfelsalat und Rote Beetedip

Heute haben wir zwei Spezialitäten vom Bodensee kombiniert. Geräuchertes Bodenseefelchen trifft Bodenseeapfel. Die zarte Fischspezialität hat mich im kleinen Fischladen mit dem goldgeräucherten Glitzergewand so angestrahlt, dass ich nicht widerstehen konnte. Normalerweise würde etwas frisch geriebener Meerrettich und eine Kante Brot dazu bestens reichen. Da ich am Markt noch frischen Kohlrabi und rote Beete bekommen habe, verband ich die frischen Güter miteinander. Und heraus kam ein feines Vesper, das am Ufer des Bodensees vorzüglich schmeckte. Mit viel Sonne und guter Laune gratis dazu. Das Brot als Begleiter habe ich übrigens aus Dinkelvollkornmehl und Saaten gebacken. Wenn schon, denn schon…

Hier die Rezeptur für **„Geräuchertes Bodensee Felchen mit Kohlrabi-Apfelsalat und Rote Beetedip“:**

Zutaten

für 4 Personen

- 4 geräucherte Felchen oder Forelle (ich habe am Bodensee sehr feine bekommen)
- 2 Kohlrabi
- 2 Rote Beete, gekocht
- 1 Apfel
- 1 Stange Frühlingszwiebel
- 6 EL Meerrettich, gerieben (frisch oder aus dem Glas)
- 50 g Joghurt
- Salz und Pfeffer

- 50 ml Apfelessig oder Zitronensaft (plus 3 EL für rote Beete)
- 2 EL Honig
- 4 EL Petersilie, fein geschnitten
- 5 EL Öl (Rapsöl oder Sonnenblumenöl)
- Wer möchte: etwas gemahlener Anis oder Fenchel

Zubereitung

Für den **Kohlrabi-Apfelsalat** die Kohlrabi schälen und mit einer Reibe grob reiben. Den Apfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Den Apfel ebenfalls grob reiben und mit den Kohlrabiraspeln in eine Schüssel geben. Sofort mit 50 ml Apfelessig oder Zitronensaft beträufeln und vermischen. Die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Joghurt mit Frühlingszwiebeln, Salz, Pfeffer, 1 EL Honig, 2 EL Meerrettich, 1 EL Öl und 4 EL Petersilie vermengen und über den Salat geben. Wer möchte gibt noch zusätzlich gemahlenen Anis oder Fenchel dazu. Umrühren!

Für den **Rote Beetedip** die vorgekochten rote Beete mit einer Reibe sehr fein reiben und in eine Schüssel geben. Am besten Handschuhe dabei tragen. Vorsichtig arbeiten! Die rote Beete spritzt! Dann die rote Beete mit Salz, Pfeffer, 3 EL Meerrettich, 1 EL Honig und 3 EL Essig und 2 EL Öl vermischen und 5 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Anrichten die geräucherten Felchen im Backofen bei 50°C Umluft 10 Minuten erwärmen. Dann mit dem Kohlrabi-Apfelsalat und rote Beetedip servieren.
Tipp: Dazu passt Brot.