

Lauwarme Räucherforelle auf Rettich-Apfelsalat & Meerrettich-Schmand



In perfekter Harmonie...

Neben frischen, knackigen roten Rettichen habe ich auf dem Markt ein paar aromatische, säuerliche Äpfel von heimischen Streuobstwiesen gefunden. Beides lässt sich hervorragend zu einem harmonischen Salat kombinieren, der mit Apfelessig und Traubenkernöl herrlich schmeckt. Ausgezeichnet dazu passt die heimische Räucherforelle. Als ganz besondere Zutat habe ich Kapern aus eingelegten Kapuzinerkresseknospen vorbereitet. Übrigens ergänzen diese auch einen Kartoffelsalat ganz ausgezeichnet.

Hier unser Rezept für „Lauwarme Räucherforelle auf Rettich-Apfelsalat & Meerrettich-Schmand“:

Zutaten

Für 4 Personen

- 200 g Räucherforelle
- 400 g roter Rettich
- 200 g Apfel
- 150 g Schmand
- 2 EL Sahne Meerrettich

- (Apfel)Essig, (Traubenkern)Öl, 1 TL Honig, Salz, Pfeffer, Senf zum Abschmecken
- Zum Anrichten: Frühlingszwiebel in Scheibchen, Kresse oder Kapuzinerkressekapern

Zubereitung

Räucherforelle in Stücke schneiden und im Backofen bei 60 Grad Ober- und Unterhitze 15 Minuten anwärmen.

In einer Schüssel 4 EL Essig, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, und 1 TL Senf verrühren.

Rettich und Apfel gründlich waschen. Den Apfel sorgfältig abtrocknen und entkernen. Beides in feine Streifen schneiden oder hobeln. Sofort mit dem Dressing vermischen.

Schmand mit Meerrettich vermischen.

Zum Anrichten etwas Meerrettich-Schmand in Schalen oder Suppenteller verstreichen. Den Salat darauf verteilen.

Mit Räucherforelle, Frühlingszwiebeln, Kresse oder Kapuzinerkressekapern garnieren.

Dazu Brot reichen.