Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Räucherfisch-Sülzchen mit Kefir und Kerbelöl

Leichte Kost an Frühlingstagen

Mit wenigen Zutaten lässt sich eine erfrischende Frühlingsspeise herstellen.

Das Raucharoma heimischer Fische in kühlendem Aspik passt sehr gut zur Säure des Kefirs und den spritzigen, anisartigen Düften des Kerbels. Ideal im Frühling zu einem Gläschen Wein, Cider oder Schorle.

Hier die heutige Rezeptur für **"Räucherfisch-Sülzchen mit Kefir und Kerbelöl":**

Zutaten

- 250 g Räucherforelle (zB. geräucherte Schwarzwaldforelle)
- 250 g geräucherter Saibling
- 100 g Karotte
- 100 g Paprika, rot
- 1 Bio-Zitrone
- ½ Bund Kerbel (Alternativ: Dill)
- Handvoll Petersilie

- 800 ml Fischfond
- 8 Blätter Gelatine, weiß
- 40 ml Wermut oder Weißwein
- Salz und Pfeffer
- 0,5 l Kefir
- 50 ml Öl

Zubereitung

Räucherfische gegebenenfalls entgräten und in 1 cm große Würfel schneiden.

Paprika und Karotten waschen, schälen bzw. entkernen und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in gesalzenem Wasser 1 Minute kochen, dann kalt abschrecken und beiseitestellen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in 200 ml erwärmtem Fischfond auflösen. Umfüllen und den restlichen Fischfond zugeben. Mit Wermut, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Form 0,5 cm hoch mit dem Fischfond abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend darauf etwas Fischwürfel, Kräuterblätter und Gemüsewürfel legen, mit etwas Fond beträufeln und wieder fest werden lassen.

Diesen Vorgang wiederholen, bis alles verbraucht ist. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Die restlichen Kräuter mit Öl und etwas Salz mixen. Den Kefir mit Salz und Zitronenabrieb würzen.

Vor dem Servieren die Form kurz in heißes Wasser tauchen, stürzen und die Sülze in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit Kefir und Kerbelöl anrichten.

Tipp: Dazu schmecken knuspriges Brot und ein Salat.