Schwarzwälder Forellenknödel mit Meerrettich-Dip

Charaktervolle Kombination

Der kräftige Geschmack einer Schwarzwälder Räucherforelle lässt sich gut auf Kartoffeln übertragen. Das Ganze wird mit ein paar Zutaten zu einem formbaren Teig gemischt und dann paniert. Ausgebacken in Öl wird daraus eine herzhafte Delikatesse. Unser Meerrettich-Dip passt ideal dazu. Ich habe den Dip in zwei Varianten zubereitet. Einmal klassisch und einmal mit eingelegter roter Beete, damit etwas Farbe und Abwechslung auf dem Teller ist.

Zutaten

Für 4 Personen

Schwarzwälder Forellenknödel:

- 250 g Filets von der Schwarzwälder Räucherforelle
- 250 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Ei (L)
- 3-4 EL Mutschelmehl
- 25 g Croutons
- 2 EL Meerrettichsahne

- Salz, Pfeffer
- Etwas Dill oder Schnittlauch
- Extra: 100 g Meerrettichsahne, 200 g Schmand, 2 verquirlte Eier und Semmelbrösel zum Panieren, Brat- oder Frittieröl

Meerettich-Dip:

- 100 g Meerettichsahne
- 200 g Schmand
- Salz & Pfeffer
- Für eine Abwechslung: rote Beete (eingelegt)

Zubereitung

Die Kartoffeln in Wasser weich kochen. Anschließend abgießen und pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. In einer Schüssel ausdampfen lassen.

Die Forellenfilets fein hacken und zu den Kartoffeln geben.

Das Ei, 3-4 EL Mutschelmehl, 2 EL Meerrettichsahne, Croutons, Salz, Pfeffer und geschnittene Kräuter hinzugeben und alles gut vermengen. 15 Minuten ruhen lassen. Tipp: Falls die Masse zu feucht ist, noch etwas Semelbrösel hinzugeben. Kleine Knödel formen (klein wie Tischtennisbälle).

Erst durch verquirltes Ei ziehen und danach in Semmelbröseln wälzen. Die Knödel in heißem Öl ca. 4-5 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den **Meerrettich-Dipp** den Sahnemeerrettich mit Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dipp zu den Knödeln reichen.

Tipp: Wer möchte, kann noch etwas eingelegte rote Beete in den Meerrettich-Dipp mixen, dann wird dieser schön rot und bekommt einen besonderen Geschmack.