

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 gemahlener 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.