Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

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.