

Forelle trifft Fildersauerkraut – ein Feuerwerk der heimischen Aromen



[caption id="attachment_8210" align="aligncenter" width="567" caption="... das passt und schmeckt



unvergesslich gut..."]

www.schmeck-den-sueden.de

[/caption]

1. Teil Knusprige Forellenroulade mit Sauerkraut-Speckfüllung

Tipp: Zum Vergrößern der Bilder die Fotos anklicken!

[gallery link="file" columns="2"]

Tipp: Dazu schmeckt ein kleiner Salat, rote Trauben und unser 'Geriebener Salat von schwarzem Rettich und Streuobstapfel'. Nachfolgend das Rezept dazu.

2. Teil Geriebener Salat von schwarzem Rettich und Streuobstapfel

Zutaten (für 4 Personen)

- 250 g Schwarzer Rettich
- 250 g Streuobstapfel
- 2 Scheiben Toastbrot
- 3-4 EL Speckwürfel
- 1 TL Salz
- 1 TL Honig (oder Zucker)
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Msp. Vitamin C (Alternativ etwas frisch gepresster Zitronensaft)

Zubereitung

1. Den Rettich schälen und mit einer Reibe fein raspeln.
2. Das Toastbrot entrinden und in der Moulinette zu feinen Brösel zerkleinern.
3. Die Speckwürfel in einer Pfanne knusprig braten.
4. Die Äpfel schälen und entkernen und ebenfalls fein reiben. Anschließend in einer Schüssel mit dem geraspelten schwarzen Rettich, den Toastbrotbrösel, den Speckwürfeln, Salz, Zucker, Öl und etwas Vitamin C (oder Zitronensaft) vermengen.