

Warme Räucherforelle auf Salaten von schwarzem Rettich, Apfel & Feldsalat



Starke Aromenspiele

Geräucherte Forelle entfaltet bei leichtem Erwärmen ihr volles Aroma. Zum kräftigen Geschmack der Forelle passt ein Rettich-Apfelsalat. Ein paar knusprig angebratene Speckwürfel runden den Geschmack ab. Dieser Rettich-Apfelsalat schmeckt frisch am Besten. Dazu noch knackiger Feldsalat vom Markt und fertig ist ein leichtes, aromenreiches Wintergericht.

Hier die Rezeptur für "**Warme Räucherforelle auf Salaten von schwarzem Rettich, Apfel & Feldsalat**":

Zutaten

Für 4 Personen:

- 4 Filets von der Räucherforelle
- 250 g Feldsalat
- 1 schwarzer Rettich (ca. 250 g)
- 1-2 Äpfel
- 1 TL Honig

Für das Dressing:

- 4 EL Apfelessig
 - 4 EL Sonnenblumenöl
 - 1 EL (Birnen)senf,
 - Salz, Pfeffer
 - 1 TL Zucker
 - Etwas Apfelsaft
-
- Wer möchte: 2 EL Creme fraiche, Sauerrahm oder Schmand
 - Wer möchte: 50 g Speck, gewürfelt und knusprig angebraten
 - Nach Belieben: Etwas frisch geriebener Meerrettich

Zubereitung

Den schwarzen Rettich schälen und mit einer Reibe fein raspeln.

Die Äpfel waschen, entkernen und mit der Schale ebenfalls fein raspeln.

Rettich- und Apfelpinsel in einer Schüssel mit Salz, Honig, evtl. Creme fraiche vermischen und abschmecken.

Wer möchte, gibt noch knusprig gebratene Speckwürfel hinzu.

Die geräucherten Forellenfilets bei 45-50° (Ober- und Unterhitze) im Ofen ca. 8 Minuten erwärmen.

Aus allen Dressingzutaten ein Dressing mixen. **Tipp:** Hier kann man mit geschnittenem Schnittlauch verfeinern.

Den Feldsalat gründlich waschen und in einer Schüssel mit dem Dressing mischen.

Die angemachten Salate auf Teller anrichten. Filets darauf setzen und mit dünnen Apfelscheiben und frisch geriebenem Meerrettich dekorieren.

Dazu passt Bauernbrot.

