

Forelle mit gedünstetem Radieschensalat



Zutaten:

für 4 kleine Vorspeisen

- 1 ganze Forelle bzw. 2 Forellenfilets
- 100 g kalt geräucherte Forellenfilets
- 500 g Radieschen
- etwas Dill und Schnittlauch
- frischer Meerrettich
- Abrieb einer halben Biozitrone und etwas Saft
- Essig, Apfelsaft, Öl, Prise Zucker, Salz und Pfeffer



Zubereitung

Radieschen waschen und vierteln. In einem Topf 1 EL Butter und 1 EL Öl erhitzen. Die Radieschen zugeben. Salzen und pfeffern. Mit 100 ml Apfelsaft angießen. Deckel aufsetzen und 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten.

In der Zwischenzeit die Forellenfilets halbieren. Filets salzen und pfeffern und in einer Pfanne jede Seite 2 Minuten braten.

Die Radieschen mit Essig, Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb und einer Prise Zucker abschmecken. Fein geschnittenen Dill und Schnittlauch zugeben. Radieschen auf Teller anrichten und die gebratenen Filets anlegen. Kalt geräucherte Forellenfilets in Scheiben schneiden und ebenfalls auf die Teller verteilen. Zuletzt mit frischem Meerrettich und Zitronenabrieb bestreuen.

Tipp: Dazu passt knuspriges Kartoffelbrot