

Forelle, geräuchert, mit Merrettichcreme

144

Typ: Vorspeise

Quelle: meine Familie und ich, 5/90

Bemerkungen:

Zutaten: Für 4 Personen
2 geräucherte Forellen (gibt's auch bereits in Filets zerlegt),
4 EL geriebener Meerrettich im Glas,
3 EL Creme fraiche, Zitronensaft,
Cayennepfeffer und Salz,
einige Kopfsalatblätter

Rezept:

1. Je 1 Filet auf 4 Tellern anrichten.
2. Meerrettich und Creme fraiche mit Zitronensaft verrühren, die Creme mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.
3. Jeweils einen Klecks davon in ein Salatblatt häufen und neben das Forellenfilet setzen.

Beilage: Gebuttertes Vollkornbrot, Pumpernickel.