

Forellenzucht

Inh.: Peter Voss **Charandt**[®]

„geräucherte Forelle mit Remoulade und Sahne – Meerrettich“

Zutaten für 2 Personen

2 geräucherte Forellen

Für die Remoulade: 4 EL Mayonnaise, 4 EL Crème fraiche oder frische Sahne, 1 TL Zitronensaft, 2 fein gehackte Gewürzgurken, 2 EL fein gehackte, gemischte Kräuter, Salz, Pfeffer

Für den Sahne - Meerrettich: 4 TL Meerrettich aus dem Glas, 4 EL Schlagsahne, Salz, Pfeffer

1. Remoulade, die Mayonnaise mit dem Crème fraiche oder der frischen Sahne und dem Zitronensaft, der fein gehackter Gewürzgurke, den Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren.
2. Den Meerrettich mit der geschlagenen Sahne verrühren und mit einer Prise Zucker und Salz würzen.
3. Die geräucherten Forellen im Backofen auf 40° C erwärmen.

Als Beilage empfiehlt sich Schwarzbrot.

Tip: Aus entgräteten und anschließend klein geschnittenen Räucherforelle, ein paar klein geschnittenen Gewürzgurken und einer klein geschnittenen Zwiebeln lässt sich mit etwas Öl schnell ein wunderbarer Salat herstellen.