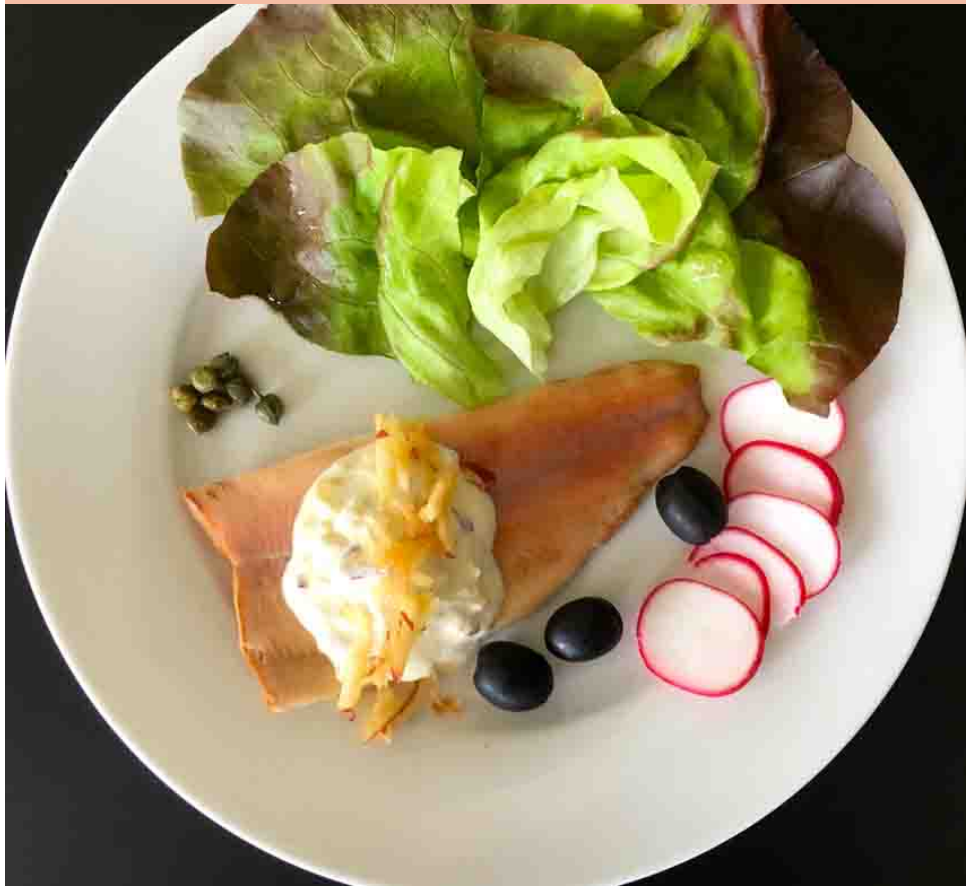
AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Frühling	international

FORELLENFILET MIT MEERRETTICHSAUCE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Köstlicher Fast Food für die warme Jahreszeit. Als kleine Portion auch als Vorspeise denkbar.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Grüner Salat	1	Apfel, säuerlich, gerieben
4	Geräuchertes Forellenfilet	1 Spr	Zitronensaft
30 g	Crème fraîche	2 Pr	Kräutersalz
2 EL	Meerrettich		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Forellenfilet kurz abwaschen und trocken tupfen. Apfel rüsten und mit der Röstiraffel reiben. Sofort die Crème fraîche, den Meerrettich und etwas Zitronensaft zugeben und mischen. Nach Gusto mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.
2. Salat rüsten, waschen, trocken schleudern und grob zerzupfen. An einer Weisswein-Essig/Öl-Sauce anmachen und anrichten.
3. Forellenfilet auf den Teller geben und einem grosszügigen Tupfer Meerrettichsauce servieren.