AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Herbst	international

FORELLE

CHICORÉE-KAROTTENSALAT MIT GERÄUCHERTER FORELLE



Rezept und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Die Kombination von Salat und Gemüse mit dem Fisch ist das Grundrezept. Jede Köchin, jeder Koch schmeckt nach seiner Façon ab.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

8	Karotten, kleine	8 EL	Gemüsebouillon
4	Chicorée	8 EL	Crème fraîche
120 g	Geräucherte Forelle	2 EL	Weissweinessig

ZUBEREITUNG

1. Karotte rüsten und in feine Stäbchen schneiden. Chicorée rüsten und quer in feine Streifen schneiden. Forellenfilet in kleine Würfelchen schneiden.
2. Für die Sauce Bouillon aufkochen, Essig und Crème fraîche zugeben und umrühren. Sauce unter den Salat rühren.

TIPP: Forelle und Bouillon geben genügend Salz! Für einen pikanten Salat wenig Frühlingszwiebel in feinste Scheibchen schneiden und untermischen, für einen milden Apfelwürfelchen.