

Räucherforelle mit Birne

Räucherforelle mit Birne - Für besondere Anlässe eignet sich diese erlesene Vorspeise. Es verbindet sich der würzige Geschmack der Forelle mit dem saftig, süßen Aroma von den Birnen.

Zutaten:

4 geräucherte Forellenfilets
2 - 3 süße, saftige Birnen
1 kleiner Kopf Radicchio
60 g Rucola
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/2 Zitrone
2 EL Olivenöl
4 EL Creme fraiche
2 TL Sahnemeerrettich



Zubereitung:

- Die Forellenfilets häuten und quer in Streifen schneiden.
- Die Birnen waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in schmale Spalten schneiden.
- Salat waschen und trockenschleudern, den Radicchio zerrupfen, in eine Schüssel geben, den Rucola dazu und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für das Dressing 2 TL Zitronensaft und das Öl gut verrühren, über den Salat geben, die Forelle und Birnen dazu und vorsichtig miteinander vermengen und auf Teller verteilen.
- Creme fraiche mit dem Meerrettich zu einer dickflüssigen Mischung verrühren und über den Salat geben.