

Rezept

Räucherforelle mit Möhren-Meerrettich-Quark

Ein Rezept von Räucherforelle mit Möhren-Meerrettich-Quark, am 23.04.2024

Zutaten

200 g Cremequark natur (0,2 % Fett)	1 Msp. mittelscharfer Senf
2 TL Weißweinessig	2 TL Ahornsirup
2 TL Meerrettich (aus dem Glas)	1 Möhre (ca. 80 g)
1 Stängel Dill	Salz
Pfeffer aus der Mühle	2 geräucherte Forellenfilets (à ca. 15 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Cremequark mit Senf, Essig, Ahornsirup und 1 TL Meerrettich verrühren.

2. Die Möhre putzen, schälen und auf einer Küchenreibe fein raspeln. Sofort unter den Quark mischen.

3. Den Dill waschen und trocken schütteln. Die Spitzen vom Stängel zupfen und bis auf zwei kleine Exemplare fein schneiden, unter den Quark mischen.

4. Den Quark mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Meerrettich abschmecken. Forellenfilets mit dem Möhren-Meerrettich-Quark auf Tellern anrichten und den Quark mit den übrigen Dillspitzen garnieren.