

Rezept

Fischteller mit Dill-Senfsauce

Ein Rezept von Fischteller mit Dill-Senfsauce, am 03.06.2025

Zutaten

100 g gemischte Blattsalate nach Wahl (oder Fertigprodukt)	400 g gemischter Räucherfisch (z. B. Bückling, Makrelenfilet, Räucherlachs, Schillerlocke)
50 g Keta-Kaviar	1 EL Dijon-Senf
2 EL Weißweinessig	1 EL flüssiger Honig
Salz	Pfeffer
5 EL neutrales Öl	1/2 Bund Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Frische Blattsalate putzen, waschen, trockenschleudern und mundgerecht zerkleinern. Fertig gekauften Salatmix ebenfalls waschen und trockenschleudern. Den Räucherfisch eventuell enthäuten und in grobe Stücke schneiden.
2. Den Salat auf einer großen Platte verteilen. Fisch und Kaviar dekorativ dazu anrichten.
3. Für das Dressing Senf, Essig, Honig, Salz und Pfeffer cremig rühren, das Öl unterschlagen. Dill abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen fein hacken und untermischen. Sauce über den Salat träufeln.