

Rezept

Forelle auf Roggen-Knäcke

Ein Rezept von Forelle auf Roggen-Knäcke, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Stück frischer Meerrettich (ca. 100 g) | 1 EL Zitronensaft |
| 150 g Crème fraîche | Salz |
| Pfeffer | Zucker |
| 8 Scheiben dünnes Roggen-Knäckebrot (z. B. Finn Crisp) | 200 g geräuchertes Forellenfilet |
| 1/2 Bund Schnittlauch (ersatzweise 1/2 Kästchen Gartenkresse) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Meerrettich mit einem Sparschäler schälen, auf dem Gemüsehobel fein reiben und sofort in einer kleinen Schüssel mit dem Zitronensaft verrühren, damit er nicht braun wird. Die Crème fraîche in eine Schüssel geben, dann mit etwas Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker mit einem Schneebesen cremig aufschlagen und anschließend den frisch geriebenen Meerrettich unterheben.
2. Die Knäckebrotsscheiben dritteln und dünn mit der Meerrettichcreme bestreichen. Das Forellenfilet in mundgerechte Stücke zupfen und die Knäckebrottdritteln damit belegen.
3. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Forellenfiletstücke mit den Schnittlauchröllchen bestreuen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Häppchen sofort servieren.