

## Rezept

# Forellensandwiches mit Coleslaw

Ein Rezept von Forellensandwiches mit Coleslaw, am 25.04.2024

## Zutaten

### Für die Forellencreme

½ **Bund** Dill

80 **g** Frischkäse

2 geräucherte Forellenfilets (ca. 130 g)

2 **EL** Sahnemeerrettich (aus dem Glas)

### Für den Coleslaw

100 **g** Möhre

1 Schalotte

1 **EL** Zitronensaft

100 **g** Weißkohl

1 **TL** mittelscharfer Senf

2 **EL** Mayonnaise (aus dem Glas oder selbst gemacht)

### Außerdem

Salz

4 **Scheiben** Toastbrot

Zahnstocher

schwarzer Pfeffer

2 eingelegte Gurkenscheiben (aus dem Glas)

1 **Handvoll** Kartoffelchips (Geschmacksrichtung Salz und Pfeffer)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Den Dill abbrausen, trocken schütteln und die Spitzen fein hacken. Das Forellenfilet mit zwei Gabeln fein zerpfücken, mit Frischkäse und Sahnemeerrettich verrühren. Die Hälfte des Dills untermischen. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Durchziehen abgedeckt 1 Std. kalt stellen.
2. Für den Coleslaw die Möhre putzen, schälen und in feine Streifen schneiden. Den Kohl waschen und ohne Strunk fein hobeln. Die Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden. Das Gemüse mit Senf, Zitronensaft und Mayonnaise verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und 1 Std. abgedeckt kalt stellen.
3. Zum Servieren die Brotscheiben tosten. 2 Scheiben dick mit der Forellencreme bestreichen und mit Coleslaw belegen. Den übrigen Dill darüberstreuen. Die übrigen Toastscheiben darauflegen und leicht andrücken. Die eingelegten Gurkenscheiben zusammenklappen und jeweils mit einem Zahnstocher auf den Toasts feststecken. Die Chips dazu servieren.