Rezept

Forellentaler

Ein Rezept von Forellentaler, am 08.10.2026

Zutaten

2	Räucherforellenfilets (15 g)
1/2 Bund	Koriandergrün
1 EL	Wasabipaste (scharfe Meerrettichpaste aus dem Asienladen)
1 EL	frisch gepresster Limettensaft
120 g	Frischkäse
1 Rolle	Pumpernickeltaler

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 28 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

Zubereitung

1. Aus 1 ½ Räucherforellenfilets 28 kleine Ecken für die Garnitur schneiden und beiseitelegen. Die übrige Forellenfilethälfte mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Limettensaft beträufeln.

2. Koriandergrün waschen und trocken schütteln. Von drei Stielen die Blättchen abzupfen und fein schneiden, den Rest für die Garnitur beiseitelegen. Den Frischkäse mit der Wasabipaste verrühren, das gehackte Koriandergrün und die zerdrückten Forellenfilets untermengen.

3. Die Pumpernickeltaler mit der Forellencreme bestreichen. Jeweils 1 Forellenfiletstückchen darauf setzen und mit 1 Korianderblatt garnieren. Die Taler auf einer Platte oder einem Teller anrichten.