

Rezept

## Gefüllter Chicorée mit Forellenfilet

Ein Rezept von Gefüllter Chicorée mit Forellenfilet, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>2</b> Chicorée	<b>1</b> Apfel
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>200 g</b> Räucherforellenfilet
<b>1 Bund</b> Dill	<b>150 g</b> Crème fraîche
<b>2 EL</b> saure Sahne	Salz
Pfeffer	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

### Zubereitung

1. Den Chicorée putzen und 12 schöne Blätter vom Strunk abschneiden. Apfel waschen, abreiben, ungeschält vierteln, entkernen und klein würfeln. Mit dem Zitronensaft vermischen. Forellenfilet in kleine Stücke schneiden. Dill waschen, trockenschütteln, abzupfen und hacken. Hälfte davon mit den Forellenstücken unter die Apfelwürfel heben.
2. Crème fraîche, saure Sahne, Salz, Pfeffer und übrigen Dill verrühren. Die Creme in die Chicoréeblätter füllen und die Forellen-Apfel-Mischung darauf verteilen.