

Rezept

Japanische Räucherfischplatte

Ein Rezept von Japanische Räucherfischplatte, am 09.06.2026

Zutaten

2 dicke Möhren	60 g Bio-Gurke
4 Radieschen	100 g Räucheraalfilet
150 g geräuchertes Forellenfilet	150 g Räucherlachs in Scheiben
1/2 Bund Dill	150 g Crème fraîche
1 TL frisch gepresster Zitronensaft	1 TL Wasabipaste
Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren putzen, schälen und längs in möglichst dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Gurke waschen und mit der Schale in Stifte schneiden. Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse nach Sorten getrennt auf einer Platte anrichten.

2. Aalfilet und Forellenfilet in mundgerechte Stücke schneiden. Mit dem Räucherlachs ebenfalls auf der Platte anrichten. Den Dill waschen und trocken schütteln. Grobe Stiele abschneiden, die Spitzen fein hacken. Mit Crème fraîche, Zitronensaft und Wasabipaste verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. In ein Schälchen füllen und mit dem Gemüse und Räucherfisch servieren.