

Rezept

Räucherfisch mit Apfel-Meerrettich

Ein Rezept von Räucherfisch mit Apfel-Meerrettich, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 säuerlicher Apfel (etwa 150 g) | 1 EL Zitronensaft |
| 1 Stück frischer Meerrettich (etwa 2 cm lang) | 1 Kästchen Gartenkresse |
| 200 g saure Sahne | 50 g süße Sahne |
| 1/2 TL Apfelmilchsaft (ersatzweise Ahornsirup oder Honig) | Salz |
| | 4 geräucherte Fischfilets ohne Haut (Forelle, Saibling oder Renke) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Den Apfel vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Den Apfel grob raspeln und mit dem Zitronensaft mischen. Das Meerrettichstück schälen und fein raspeln. Die Kresse mit der Küchenschere vom Beet schneiden.

2. Die saure und die süße Sahne mit dem Apfelmilchsaft verrühren. Apfelraspel, Meerrettich und Kresse untermischen und die Sauce mit Salz abschmecken.

3. Räucherfischfilets auf Tellern anrichten. Die Sauce daneben setzen und den Fisch rasch servieren. Dazu passt Toastbrot oder frisches Weißbrot.