

Rezept

# Räucherfisch mit Apfelsauce

Ein Rezept von Räucherfisch mit Apfelsauce, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> kleiner säuerlicher Apfel	<b>1 Stück</b> Salatgurke (etwa 100 g)
<b>2</b> Gewürzgurken	<b>1 TL</b> Kapern
<b>2 TL</b> Zitronensaft	<b>1 EL</b> Mayonnaise nach Belieben
<b>75 g</b> saure Sahne	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	<b>2</b> große Stängel Dill
<b>300 g</b> geräucherte Saiblingfilets (ersatzweise Forellenfilets)	Zitronenschnitze zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Den Apfel vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Salatgurke waschen oder schälen und grob zerkleinern. Gewürzgurken von den Enden befreien und ebenfalls grob schneiden.
2. Apfel, Salatgurke, Gewürzgurken und Kapern mit dem Zwiebelhacker oder im Blitzhacker fein zerkleinern. Mit Zitronensaft, Mayonnaise nach Belieben und saurer Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Dill waschen, trockenschütteln, fein hacken und unterrühren.
3. Fischfilets auf Teller legen und mit der Sauce und den Zitronenschnitzen garnieren.