

Rezept

Räucherfischsalat mit Walnüssen

Ein Rezept von Räucherfischsalat mit Walnüssen, am 09.06.2026

Zutaten

600 g Räucherfischfilets (z. B. Forelle, Barsch, Makrele)	4 Spitzpaprika (hellgrün und gelb)
75 g Walnuskerne	2 mittelgroße Zucchini (ca. 400 g)
1 grüne Chilischote	3 Frühlingszwiebeln
2 EL Walnussöl	4 EL Kräuternessig
Salz	3 EL Sonnenblumenöl
je 2 Stängel Petersilie und Koriandergrün	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Räucherfischfilets in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Spitzpaprika halbieren, putzen, waschen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Zucchini waschen, putzen, quer halbieren und mit dem Gemüsehobel längs in Scheibchen hobeln. Die Walnuskerne grob hacken. Den Räucherfisch mit Spitzpaprika, Zucchinischiebchen und Nüssen in einer Schüssel mischen.
2. Für die Marinade die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen, waschen und sehr fein würfeln. Den Essig mit beiden Ölsorten verrühren, die Frühlingszwiebeln und die Chiliwürfel unterrühren. Die Salatsauce mit Salz und Pfeffer würzen und unter die Räucherfischmischung ziehen.
3. Die Petersilie und das Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und über den Salat streuen.