

Rezept

Räucherforellen-Rührei mit Schnittlauch

Ein Rezept von Räucherforellen-Rührei mit Schnittlauch, am 09.06.2026

Zutaten

1/2 Kopfsalat	1 kleiner Radicchio
1/2 Bund Schnittlauch	2 EL Zitronensaft
1/2 TL flüssiger Honig	Salz, schwarzer Pfeffer
3 EL Pflanzenöl	3 Eier
3 EL Sahne	125 g geräuchertes Forellenfilet
1 EL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Kopfsalat und Radicchio in Blätter zerlegen, waschen, trocken schleudern, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Salatblätter auf zwei großen Tellern verteilen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
2. Für die Salatsauce den Zitronensaft mit Honig, Salz und Pfeffer gründlich verquirlen, das Öl unterschlagen. Die Hälfte der Schnittlauchröllchen dazugeben und die Sauce über den Salat träufeln.
3. Die Eier mit der Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Forellenfilet in kleine Stücke schneiden.
4. In einer Pfanne die Butter zerlassen, die Eiermasse hineingießen, bei geringer Hitze stocken lassen und mit einem Pfannenwender von außen nach innen zusammenschieben. Das Rührei in 2 Portionen teilen und auf den Brotscheiben anrichten. Forellenfilet daraufsetzen und mit dem übrigen Schnittlauch bestreuen.