

Rezept

Räucherforellen mit Apfel-Meerrettich

Ein Rezept von Räucherforellen mit Apfel-Meerrettich, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 säuerlicher Apfel (z. B. Boskop) | 1 EL Zitronensaft |
| 2 EL frisch geriebener Meerrettich (ersatzweise 4 EL aus dem Glas) | 3 EL Crème fraîche
je 1 Prise Salz, Zucker und weißer Pfeffer |
| 4 Salatblätter | 4 geräucherte Forellenfilets (etwa 250 g) |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Apfel schälen, raspeln, mit Zitronensaft mischen. Den Meerrettich dazugeben. Crème fraîche unterrühren, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. In ein Schüsselchen füllen. Salat waschen, abtrocknen, auf eine Platte legen. Forellenfilets schräg in drei Teile schneiden und darauf anrichten. Mit Apfel-Meerrettich servieren.