

## Rezept

# Räucherfisch-Salat mit Kresse-Ei

Ein Rezept von Räucherfisch-Salat mit Kresse-Ei, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Eier (M)	<b>2 Bund</b> Radieschen
<b>1</b> Frühlingszwiebel (ca. 30 g)	<b>125 g</b> geräucherte Forellenfilets
<b>20 g</b> Sojasauce	<b>20 g</b> geröstetes Sesamöl (2 EL)
<b>1/2 TL</b> Honig	Salz
Pfeffer	<b>1/2 Beet</b> Kresse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal, 19 g F, 23 g EW, 6 g KH

## Zubereitung

1. 500 g Wasser in den Mixtopf füllen. Die Eier in den Gareinsatz legen, dann diesen in den Mixtopf einhängen. Den Mixtopf verschließen und die Eier in 11 Min. / 120° / Stufe 1 wachweich garen.

---

2. In der Zwischenzeit die Radieschen putzen und waschen. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die geräucherten Forellenfilets in grobe Stücke teilen.

---

3. Gekochte Eier mit dem Gareinsatz aus dem Mixtopf heben und kalt abschrecken. Mixtopf kalt spülen.

---

4. Radieschen, Frühlingszwiebel, Sojasauce, Sesamöl und Honig in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 4 hacken. Die Forellenstücke zur Radieschenmischung geben und 3 Sek. / Linkslauf / Stufe 2 unterheben.

---

5. Zum Servieren den Salat auf zwei Teller verteilen. Die Eier pellen, längs halbieren, auf den Salat legen, leicht salzen und pfeffern. Die Kresse mit einer Schere vom Beet schneiden und auf den Eiern verteilen. Zum Mitnehmen den Salat in eine dicht schließende Box füllen, Kresse separat verpacken und die Eier ungeschält transportieren. Salz nicht vergessen!