

## Rezept

# Rote-Bete-Salat mit Fisch

Ein Rezept von Rote-Bete-Salat mit Fisch, am 02.04.2023

## Zutaten

2	säuerliche Äpfel (etwa 300 g)	2 EL	Zitronensaft
1 Bund	Dill	500 g	gegarte Rote Beten (vakuumverpackt)
1 EL	Walnusskerne	75 g	saure Sahne
1 TL	scharfer Senf	1 TL	frisch geriebener Meerrettich
2 EL	neutrales Öl		Salz
	Pfeffer	4	geräucherte Forellen- und Saiblingsfilets

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Die Äpfel vierteln, schälen und von den Kerngehäusen befreien. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit 1 EL Zitronensaft mischen.
2. Dill abbrausen und trocken schütteln, von den dicken Stängeln befreien und fein hacken. Die Roten Beten klein würfeln, die Walnusskerne grob hacken.
3. Die saure Sahne mit dem restlichen Zitronensaft, Senf, Meerrettich und dem Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel, die Roten Beten, den Dill und die Walnüsse untermischen und den Salat abschmecken.
4. Jeweils 1 Fischfilet auf einem Teller anrichten, den Rote-Bete Salat daneben verteilen. Dazu schmeckt Baguette sehr gut oder auch etwas rustikaleres Brot wie Kornspitz oder Roggenbrötchen.