

Rezept

Rote-Bete-Salat mit Räucherforelle

Ein Rezept von Rote-Bete-Salat mit Räucherforelle, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 vorgegarte Rote Bete (ca. 150 g, vakuumverpackt) | 3 EL Crème fraîche |
| 1 TL geriebener Meerrettich (aus dem Glas) | Je 2 EL frisch gepresster Orangen- und Zitronensaft |
| Salz | 1-2 Prisen Zucker |
| 2 geräucherte Forellenfilets (ca. 120 g, vakuumverpackt) | Cayennepfeffer |
| | 4 EL Gartenkresse |

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die vorgegarten Rote Bete mit Küchenpapier trockentupfen, in 1-1,5 cm dicke Scheiben und dann in Würfelchen schneiden.
2. Für das Meerrettich-Dressing Crème fraîche mit dem Orangen- und Zitronensaft und dem Meerrettich verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und dem Zucker abschmecken.
3. Das Dressing in einer Schüssel mit den Rote-Bete-Würfelchen vermischen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
4. Die Forellenfilets mit Küchenpapier trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen.
5. Den Rote-Bete-Salat auf zwei Tellern verteilen und mit den Forellenfiletstücken und der Kresse bestreut servieren.