

Rezept

Süßsauer Eingelegter Rettich mit Räucherforelle

Ein Rezept von Süßsauer Eingelegter Rettich mit Räucherforelle, am 09.06.2026

Zutaten

1 Bund roter Rettich	1 rote Zwiebel
2 EL Rapsöl	150 ml Aceto balsamico bianco
4 EL Grenadinesirup	Salz
Pfeffer	1 Msp. Chilipulver
1/2 Zitrone	1 kleines Stück frischer Meerrettich (ca. 40 g)
150 g Crème fraîche	300 g Räucherforellenfilets ohne Haut und Gräten
Gartenkresse zum Bestreuen (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Den Rettich putzen, waschen, längs in Scheiben schneiden oder hobeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Öl erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Essig ablöschen und 100 ml Wasser dazugießen. Den Sud vom Herd nehmen, den Grenadinesirup unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Die Rettichscheiben mit dem heißen Sud übergießen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen den Saft der Zitronenhälfte auspressen. Meerrettich schälen und fein reiben, mit Crème fraîche und Zitronensaft verrühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Rettich etwas abtropfen lassen. Die Räucherforellenfilets in Stücke schneiden. Beides auf Teller verteilen und mit etwas Sud beträufeln. Nach Belieben die Kresse vom Beet schneiden und darüberstreuen. Die Meerrettichcreme extra dazu servieren.