

# Forellen-Türmchen, Apfel, Rote Bete, Meerrettich-Creme

**Für zwei Personen**

**Für die Türmchen:**

250 g Räucherforellen-Filet	100 g Wildkräutersalat	1 Knolle Rote Bete
1 säuerlicher Apfel	1 Zitrone	1 EL Himbeeressig
1 EL flüssiger dunkler Honig	$\frac{1}{2}$ Bund Dillspitzen	2 EL Rapsöl
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

**Für die Meerrettichcreme:**

3 TL Sahnemeerrettich	50 g Crème-fraîche	100 g Frischkäse
-----------------------	--------------------	------------------

**Für die Dekoration:**

4 Blätter Rucolasalat	2 essbare Blüten
-----------------------	------------------

Die Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Anschließend den Honig, den Himbeeressig und das Rapsöl verquirlen und die Rote-Bete-Scheiben darin marinieren. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Den Apfel waschen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Forellenfilets in feine Stücke schneiden. Den Wildkräutersalat mit dem Olivenöl, einem Teelöffel Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Den Frischkäse, die Crème-fraîche und den Meerrettich zu einer Crème verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für je ein Türmchen wie folgt vorgehen:

zwei Apfelscheiben mit der Meerrettichcrème bestreichen. Anschließend die erste bestrichene Apfelscheibe mit Wildkräutern, Forelle und einer Rote-Bete-Scheibe belegen. Darauf wiederum eine bestrichene Apfelscheibe legen und mit Wildkräutern, Forelle und einer Scheibe Rote Bete belegen. Zuletzt die Türmchen mit frischem Dill, dem Rucola und dem essbaren Blüten garnieren und servieren.

Diana Lentvogt am 05. Dezember 2014