

Räucher-Forelle auf Rote-Bete und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Forelle:

2 Forellenfilets à 120 g	$\frac{1}{2}$ TL brauner Rohrzucker	1 TL Koriandersamen
1 TL Piment	$\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner	4 Zweige Thymian
25 g Buchenholzspäne	$\frac{1}{2}$ TL grobes Meersalz	

Für das Carpaccio:

100 g vorgekochte Rote Bete

Für den Salat:

50 g Feldsalat	50 ml Sahne	1 Meerrettich à 4 cm
10 g mittelscharfer Senf	20 ml Apfelessig	20 ml neutrales Pflanzenöl
3 Zweige Petersilie	3 Halme Schnittlauch	1 Kästchen Kresse
Salz	Pfeffer	

Für die geräucherte Forelle diese waschen und trockentupfen. Salz, Zucker, Koriander, Piment und Pfeffer in einem Mörser zu einer feinen Gewürzmischung verarbeiten und über den Fisch streuen.

Den Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und die Räucherspäne Thymian darauf streuen. Forelle auf den Gareinsatz geben und mit dem Deckel verschließen. Auf höchste Stufe stellen und die Späne zum Glimmen bringen. Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung abzeichnet, Hitze wegnehmen und den Fisch und ca. 12 Minuten räuchern. Eine Temperatur von ca. 70 Grad ist optimal. Für das Carpaccio die gekochte Rote Bete in dünne Scheiben hobeln.

Für das Salatdressing Sahne steif schlagen, Meerrettich reiben, miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie, Schnittlauch und Kresse abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Essig, Öl, Senf, Petersilie, Schnittlauch und Kresse aufmixen, würzen und Salat damit marinieren.

Den Salat verlesen, waschen und trockenschleudern. Die geräucherte Forelle auf Rote-Bete- Carpaccio mit Feldsalat und Meerrettich-Dressing auf Tellern anrichten und servieren.

Bettina Peer am 30. August 2016