

## Gemüse-Salat mit Räucher-Forelle

### Für 2 Personen

|                          |                             |                                    |
|--------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| 1 Fenchelknolle          | 2 Stangen Staudensellerie   | 100 g junge Karotten               |
| 100 g grüne Bohnen       | Salz                        | 80 g Erbsen                        |
| 1 Schalotte              | 1/2 Sträußchen Schnittlauch | 1/2 Pimpinelle                     |
| 1/2 Petersilie, Estragon | 2 EL Crème-fraîche          | 1 EL Zitronensaft                  |
| 1 TL Zucker              | Pfeffer                     | 1 geräuchertes Forellenfilet 150 g |

Den Fenchel waschen und achteln. Den Staudensellerie waschen, der Länge nach halbieren und in 5 cm große Stücke schneiden. Die Karotten schälen und würfeln und mit dem Fenchel, Staudensellerie und den grünen Bohnen in reichlich Salzwasser circa 10 Minuten blanchieren. Die Erbsen circa 5 Minuten blanchieren. Das blanchierte Gemüse auf ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die Schalotte schälen, fein hacken und zu dem Gemüse geben. Die Kräuter waschen, gut abtropfen lassen, fein schneiden und mit Crème-fraîche, Zitronensaft und Zucker vermengen. Das Dressing zu dem Gemüse geben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat in eine Sektschale oder ähnliches einfüllen und mit dem in Stücke geschnittenen Forellenfilet garnieren.

Tipp: Geräuchertes Forellenfilet schmeckt grundsätzlich besser, wenn es ein wenig im Ofen angewärmt wurde.

Vincent Klink Mittwoch, 11.Juni 2008