

Pikante Räucher-Forelle

von Rainer Sass

Zutaten:

4 Räucherforellen-Filets	125 g Crème fraîche	3 Lauchzwiebeln
1 Bund Petersilie	1 Apfel	1 Stück Meerrettich
4 hartgekochte Eier	1 Bio-Zitrone	1 milde Peperoni- oder Chili-Schote
50 g Forellenkaviar	Salz	Pfeffer

Die Forellenfilets gegebenenfalls von Gräten und Häuten befreien. In eine flache Schale legen und mit zwei Löffeln in größere Stücke teilen. Lauchzwiebeln und Peperoni-Schote in sehr feine Ringe schneiden, Petersilienblätter von den Stielen zupfen. Apfel und Meerrettich schälen und in feine Späne hobeln. Alle Zutaten über die Forellenfilets streuen. Crème fraîche in kleinen Portionen darauf verteilen oder eine längliche Bahn über die Zutaten ziehen.

Die gekochten Eier schälen, halbieren und auf die Crème fraîche setzen. 1 Löffel Forellenkaviar auf jede Eierhälfte geben, dann alles mit gemörsertem Pfeffer, Salz und Zitronenabrieb bestreuen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Die dekorative Vorspeise im Ganzen auf den Tisch stellen und dort erst auf kleine Teller verteilen.

Rainer Sass am 19. Dezember 2021