

Forellen-Gurken-Salat

Für 4 Personen

2 Forellenfilets, geräuchert	150 g Romanasalat	1 Schlangengurke, klein
3 Zweige Dill	1 EL Kapern	2 EL Crème-fraîche
150 g Joghurt (Vollmilch)	4 Scheiben Bauernbrot	1 TL Pfeffer, bunt, geschrotet
Salz	Pfeffer	

Die Gurke schälen, halbieren und mit einem kleinen Löffel entkernen. Dann in feine Scheiben schneiden. Den Romanasalat putzen, abbrausen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Forellenfilets in Stücke schneiden. Den Dill fein hacken. Die Hälfte davon mit der Crème-fraîche und dem Joghurt verrühren. Die Kapern ebenfalls fein hacken und dazugeben. Das Ganze herzhaft mit Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Den Salat nun vorsichtig mit der Joghurtsauce vermengen und auf Tellern anrichten. Mit Forellenfilets belegen und mit dem restlichen Dill und mit etwas buntem Pfeffer bestreuen. Dazu eine Scheibe Bauernbrot als Beilage servieren.

Horst Lichter am 30. Juli 2011