



Rauchforelle mit Schwarzwälder Schinken

(Zutaten für 4 Personen)

Zutaten:

3 geräucherte Forellenfilets
6 Radieschen fein gewürfelt
60 g Rettichwürfel
1 Dillzweig fein geschnitten
80 g gekochte und blond gebratene kleine Kartoffelwürfel

Marinade:

2 EL Sonnenblumenöl kalt gepresst
Saft von 1 Zitrone
2 Msp. fein geriebener Meerrettich
4 EL Gurkenwasser
Salz, Pfeffer

Garnitur:

100 g feine Streifen Schwarzwälder Schinken
einige Salatblätter

Zubereitung:

Forellenfilets kurz anfrosten, in kleine Würfel zerteilen und mit den restlichen Zutaten vorsichtig vermengen.

Alle Zutaten der Marinade verrühren und über die Mischung geben, ca. 20 – 30 Minuten marinieren, auf Salatblättern anrichten und mit feinen Streifen von rohem Schwarzwälder Schinken ausgarnieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten (ohne Marinierzeit)