



Bruschetta mit marinierter Rauchforelle von Armin Roßmeier

Zutaten für vier Personen

4 geräucherte Forellenfilets ohne Haut
1 EL Zitronensaft
1 1/2 EL Olivenöl
80 g feine Zwiebelwürfel
1 EL gehackte Petersilie
1 EL Schnittlauchröllchen
1 TL Chiliflocken
80 g Rucola
8 geröstete Ciabattabrotsscheiben
Tomatenwürfel von drei abgezogenen und entkernten Tomaten
2 gehackte Knoblauchzehen
2 EL fein geschnittenes Basilikum
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
8 Dillsträußchen

Nährwert pro Portion

422 kcal – 16 g Fett – 34 g Eiweiß – 35 g Kohlenhydrate – 2,5 BE
Dieses Gericht ist pescetarisch.

Zubereitung (circa 20 Minuten)

Geräucherte Forellenfilets quer schräg halbieren. Zitronensaft mit Olivenöl, Zwiebelwürfel, gehackter Petersilie, Schnittlauchröllchen und Chiliflocken gut verrühren. Forellenfilets damit marinieren.

Rucola säubern und auf einem Teller als Bett auslegen. Tomatenwürfel mit fein gewürfeltem Knoblauch, fein geschnittenem Basilikum und Olivenöl gut verrühren. Dann mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Geröstete Ciabattascheiben auf das Rucolabett setzen, angemachte Tomatenwürfel darauf anhäufeln und mariniertes Forellenfilet daraufsetzen. Das Ganze mit Dillsträußchen garnieren.

