

Räucherforelle mit Roten Rüben und Apfel

Dauer: Mittel Kategorie: Hausapotheke Saison: Herbst



Zutaten

1	MITTELGROSSE Rote Rübe
1 KLEINER	süßer Apfel
1 KLEINES STUECK	frische Krenwurzel
HALBE	Bio Zitrone
200 G	Räucherforellefilet
80 G	Hüttenkäse
80 G	Frischkäse
2 TL	Balsamico Essig
0,5-1	MESSERSPITZE Chilipulver
	Salz und Pfeffer
ETWAS	frischer Dill

Zubereitung

1. Rote Rüben waschen und in Salzwasser ca. 45 Minuten bissfest kochen.
2. Auskühlen lassen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Die Roten Rüben salzen, pfeffern und mit Zubereitung 2 TL Balsamico sowie dem Abrieb einer halben Zitrone vermengen.
4. Krenwurzel schälen und reißen, 1 TL davon unter die Rote-Rüben-Würfel mischen.
5. Apfel waschen und samt Schale ebenfalls in 8 bis 10 Millimeter große Würfel schneiden.

Sofort mit dem Saft der ½ Zitrone beträufeln, damit die Würfel nicht braun werden!

6. Hüttenkäse und Frischkäse pfeffern, evtl. etwas salzen.
7. 2-3 gehäufte Teelöffel frisch gerissenen Kren.

8. Und nach Geschmack 0,5-1 Messerspitze Chilipulver
sowie die Apfelwürfel untermischen.
9. Haut von den Räucherforellenfilets abziehen
und die Filets in Finger große Stücke zerplücken.
10. Ein Glas zweimal übereinander schichtweise mit Apfelmischung,
Räucherforelle und Roten Rüben befüllen
und mit einem Zweig Dill dekorieren.