



Geräucherte Forelle mit Apfel-Sahne-Meerrettich

Zutaten:

4 schlachtfrische Forellen

Salz

evtl. Fischgewürz

Für den Apfel-Sahne- Meerrettich:

1 Becher Schlagsahne

Saft von ½ Zitrone

½ geriebenen Apfel

4 Teelöffel geriebenen Meerrettich aus dem Glas

Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

Forellen in 1,5 Liter kaltem Wasser, dem man 70 Gramm Salz zufügt, ca. 12 Stunden einlegen.

Danach Forellen abwaschen und gut abtrocknen. Es empfiehlt sich, die Forellen noch für einige Zeit an der Luft trocknen zu lassen, damit sie beim Räuchern die typische Farbe besser annehmen.

Zum Räuchern empfehlen wir, den Ofen auf 150° C vorzuheizen und die Heizplatte für die Räucherpfanne mittels Zeitschaltuhr für 15 Minuten einzuschalten. Die Räucherpfanne wird zur Hälfte mit Räuchermehl befüllt und auf die Heizplatte im Inneren des Ofens gestellt. Sobald das Räuchermehl glimmt und sich Rauch entwickelt, kann die Heizplatte auch manuell wieder ausgeschaltet werden.

Die Forellen mit der Bauchseite nach oben in die Fischroste einlegen und für 20 Minuten bei 150° C im Ofen garen.

In der Zwischenzeit Sahne schlagen.

Den Apfel reiben und sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit er nicht braun wird.

Geriebenen Meerrettich und die Apfelmasse unter die Sahne heben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt ein deftiges Brot und ein trockener Weißwein.

Guten Appetit

