

Räucherforellen auf Rahmgurken

Zutaten für 4 Personen

4		Forellenfilets geräuchert	Haut entfernen, in je 4 Stücke schneiden
½		Salatgurke	Der Länge nach halbieren, entkernen und in dünne Stifte schneiden (3 x 3 x 20 mm)
1.25	dl	Sauerrahm	
1		Zitrone	Saft auspressen
		Salz, Pfeffer	Marinade anrühren und über Gurken geben.
		Blattsalat gemischt	
		Essig	
		Öl	
		Salz, Pfeffer	Salatsauce anrühren und über Salat geben.
			Salat auf Teller anrichten
			Rahmgurken darauf verteilen
			Forellenstücke darauf legen
2		Tomaten	In Scheiben schneiden, Salat dekorieren
1	St.	Meerrettich	Reiben (Bircherraffel) und über Salat und Fisch geben
			Mit Toastbrot servieren