

GERÄUCHERTE FORELLEN NOCKERL

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

50 g	Sauerrahm
150 g	Frischkäse
2 EL	Zitronensaft
4	Geräucherte Forellenfilets (in kleine Stücke gezupft)
3 EL	Kräutermischung (Dill, Petersilie, Schnittlauch)
	Salz
	Pfeffer weiß, gemahlen
4 EL	Olivenöl
1 EL	Senf
2 EL	Preiselbeermarmelade
2 EL	Sherry Essig
100 ml	Wasser
	Salz
	Pfeffer schwarz, gemahlen
12	Baguette-Scheiben
2 EL	Butter
80 g	Feldsalat

Zubereitung:

Sauerrahm, Frischkäse und Zitronensaft zusammen glatt verrühren. Forellenfilets und Kräutermischung vorsichtig unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen.

Olivenöl, Senf, Preiselbeermarmelade, Sherry Essig und Wasser mit dem Pürierstab mixen, mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen.

Baguette in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden und in Butter goldbraun und knusprig braten.

Aus der Räucherfischcreme mit zwei Suppenlöffel Nockerl formen und zusammen mit dem Feldsalat und den Croutons anrichten. Vor dem Servieren den Feldsalat mit der Vinaigrette beträufeln.