

Geräucherte Forelle mit Kohlrabi und Zitronen-Honigdressing



© Foto: Nikolas Kerl

**Zubereitungsdauer ca. 20 min. /
Für 4 Personen als Vorspeise o. Salat**

ZUTATEN:

2 grosse Kohlrabi
4 geräucherte Forellenfilets
(am besten von Susanne Flückiger)
1 Zitrone
1/2 Bund Dill
1/2 El Honig
3 El Olivenöl
1 El weisser Balsamico
Salz und Pfeffer aus der Mühle

WAS ICH SONST NOCH BRAUCHE:

ZUBEREITUNG:

Den Kohlrabi schälen und in einer Küchenmaschine oder auf einer Reibe zu feinen Streifen raspeln. In eine Schüssel geben und den Saft der halben Zitrone drüber giessen. Gut durchmischen. So wird verhindert das der Kohlrabi seine Farbe verändert.

Den halben Bund Dill zupfen und zum Kohlrabi in die Schüssel geben.

Das Olivenöl, den weissen Balsamico und den Honig in ein Schüttelglas geben, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und zu einer Emulsion schütteln. Dann sofort unter den Kohlrabi mischen.

Den Salat auf Tellern anrichten, die Forellenfilets darauf platzieren und mit etwas Zitrone beträufeln.

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !