

Vorspeise



Geräucherte Forelle auf Feld Salat mit Kartoffeldressing

Zutaten für 4 Personen:

150g Feldsalat	300g gekochte Kartoffeln
1 geräucherte Forelle	50g zerlassene Butter
1 Bund Frühlingszwiebel	10g Dill
4 TL Preiselbeeren	20ml weißer Balsamico
4 Orangenscheiben	200ml Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer

Den Feldsalat gründlich unter kaltem Wasser waschen. Die geräucherte Forelle öffnen und das Filet herauslösen und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Die gekochten Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken. 50g Butter in einem Topf bei geringer Wärme zerlaufen lassen. Dill hacken, die zerdrückten Kartoffeln und Balsamico, sowie 200ml Gemüsebrühe zu der Butter geben und weitere 2-3 Minuten erwärmen.

Alles zusammen mit einem Zauberstab fein pürieren und mit Pfeffer und Salz (nach Bedarf wegen der Gemüsebrühe) abschmecken. Das Dressing langsam abkühlen lassen, bis es lauwarm ist. So schmeckt es am besten.

In der Zwischenzeit das Forellenfilet in Stücke zupfen (evtl. noch Gräten entfernen) und den Feldsalat auf kleine Teller (Kuchenteller oder Glasschälchen) verteilen.

Die Forelle mittig auf den Feldsalat geben, darüber das lauwarme Dressing verteilen und mit der Orangenscheibe und den Preiselbeeren Garnieren.

Guten Appetit!