

Geräucherte Forellen mit Kräuterremoulade und Sahne-Meerrettich

Eine ideale und besonders wohlschmeckende Zubereitungsart für Forellen. Mit dem kleinen preiswerten Räucherofen (nimmt 2 Forellen auf) geht es auch ganz einfach. Räuchermehl in den Ofen streuen, auf das Gitter die Forellen legen und bei geschlossenem Ofen etwa 8–10 Minuten garen.

Zutaten für 2 Personen:

2 Forellen à 350 g oder 4 geräucherte Forellenfilets oder 2 fertig geräucherte Forellen, etwas Salz und frisch gemahlener Pfeffer, 2 Zweiglein frische Petersilie.

Für die Remoulade: 4 EL Mayonnaise, 4 EL Crème fraîche oder frische Sahne, 1 TL Zitronensaft, 2 EL fein gehackte Gewürzgurke, 2 EL fein gehackte, gemischte Kräuter, Salz und Pfeffer zum Nachwürzen, 4 TL Meerrettich aus dem Glas, 4 EL Schlagsahne, etwas Salz und Zucker.

Die ausgenommenen Forellen kurz auswaschen, austrocknen und mit etwas Salz und frischem Pfeffer würzen. Jeweils ein Zweiglein frische Petersilie in die Bauchhöhle legen und die Forellen im Räucherofen garen.

Für die Remoulade die Mayonnaise mit der Crème fraîche oder Sahne verrühren und mit dem Zitronensaft, der sehr fein gehackten Gewürzgurke, den Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren.

Den Meerrettich mit der geschlagenen Sahne verrühren und mit einer Prise Zucker und Salz würzen.

**DEUTSCHE
EDEL-FORELLE**

Köstlich frisch auf den Tisch!

A stylized line drawing of a fish, possibly a trout or salmon, facing left. It is integrated into the logo, with its body forming part of the 'E' in 'FORELLE'.