



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 a 350 Gramm oder 4 geräucherte Forellenfilets oder 2 fertig geräucherte
Forellen, etwas Salz und frisch gemahlener Pfeffer,
2 Zweiglein frische Petersilie.**

Für die Remoulade:

**4 Esslöffel Mayonnaise, 4 Esslöffel Creme fraîche oder frische Sahne, 1 Teelöffel
Zitronensaft, 2 Esslöffel fein gehackte Gewürzgurke,
2 Esslöffel fein gehackte, gemischte Kräuter,
Salz und Pfeffer zum Nachwürzen, 4 Teelöffel Meerrettich aus dem Glas, 4 Esslöffel
Schlagsahne, etwas Salz und Zucker.**

Zubereitung:

**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 Creme 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.**

Quelle: Deutsche Edel-Forelle