



Räucher-Forellenfilet

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

4	Räucher-Forellenfilets	2 kleine	rote Zwiebeln
200 g	Pfifferlinge	250 g	Schmand
2 EL	Himbeeressig	2 EL	weißer Balsamico
100 ml	Wasser		Saft einer halben Zitrone
1 EL	Rapsöl	1 Bund	Kerbel
	Salz, Zucker		

Zubereitung

-
1. Aus Himbeeren, weißem Balsamico, Wasser, einem Esslöffel Zucker und einer Prise Salz eine Marinade herstellen.
 2. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
 3. Die Marinade kurz aufkochen, über die Zwiebelringe gießen und für ca. eine Stunde ziehen lassen.
 4. Den Kerbel putzen und zusammen mit Schmand, dem Zitronensaft, Zucker und Salz zu einer Kerbelcreme pürieren.
 5. Die Pfifferlinge putzen, in Rapsöl kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
 6. Die Forellenfilets mittig auf einem Teller platzieren und mit der Kerbelcreme und den Pfifferlingen anrichten.
 7. Mit Zwiebelringen und Kresse garnieren.