

Geräucherte Forellenfilets mit Dillgurken und Kopfsalat

Rezept für 2 Personen

Zutaten:

2 Pack geräucherte Forellenfilet
1 Zitrone
1 Gurke
1 Bund Dill
2 Kopfsalatherzen
2 Eßl. Butter
Meersalz, Zucker, Pfeffer
Heller Balsamico-Essig
Salatdressing



ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo & Di: 9 – 13 Uhr
Mi & Do: 9 – 13 Uhr
 15 – 18 Uhr
Fr: 9 – 18 Uhr
Sa: 9 – 13 Uhr

ANSCHRIFT:

STEIN'S Kräuter & Garten
Mainzer Straße 180
55124 Mainz-Gonsenheim
Telefon: 06131 – 44198
Fax: 06134 – 44155
kontakt@kraeuterundgarten.de
www.kraeuterundgarten.de

Die Gurke schälen, längs halbieren und mit Hilfe eines Löffels das Kerngehäuse entfernen.

Die Gurkenhälften in Stücke schneiden, in einer Sauteuse mit etwas Butter kurz an schwitzen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.

Die Kopfsalatherzen vierteln, waschen und vom Strunk befreien.

Von den Forellenfilets die Haut entfernen und in einer Pfanne mit etwas Butter erwärmen. Kurz vor dem Servieren leicht mit Zitronensaft beträufeln.

Den Dill fein schneiden und unter die warmen Gurken mischen.

Die Dillgurken in der Mitte der Teller anrichten. Darauf die Forellenfilets platzieren und mit den in Dressing marinierten Kopfsalatherzen garnieren.

Natürlich kann man hier nach Belieben auch andere Salatsorten verwenden. Dazu schmeckt frisches Krustenbrot oder ein aufgebackenes Baguette.