

Geräucherte Forelle mit Apfelmeerrettich



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 12 Stunden marinieren

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 360 kcal

Eiweiss: 48 g

Fett: 15 g

Kohlenhydrate: 7 g

Zutaten

- 4 küchenfertige ganze Forellen
- 4 Kaffirlimettenblätter
- 60 g Salz
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 l kaltes Wasser
- 16 EL Räuchermehl, erhältlich in Läden für Fischereibedarf
- 1 Apfel
- 4 EL Meerrettichcreme
- 4 EL Sauer-Halbrahm
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zitrone

Zubereitung

1. Forellen kalt abspülen, trockentupfen. Limettenblätter darauf binden. Salz und Pfefferkörner ins Wasser geben. Forellen in der Salzlake im Kühlschrank über Nacht marinieren.

2. Räuchern auf dem Herd: Zwei grosse Bratpfannen mit Alufolie auslegen. Räuchermehl darauf verteilen, mit einer zweiten Folie decken. Forellen aus der Lake heben, mit Haushaltspapier trockentupfen und je 2 in eine Pfanne legen. Pfannen abdecken und erhitzen. Sobald sich Rauch entwickelt, beträgt die Garzeit noch ca. 25 Minuten.
 Räuchern auf dem Grill: Ein grosses Kuchenblech mit Räuchermehl bestreuen. Mit einer doppelt gefalteten Alufolie zudecken. Forellen darauf legen. Mit einem zweiten Blech zudecken. Blech auf den heissen Grill stellen. Sobald sich Rauch entwickelt, beträgt die Garzeit 30–35 Minuten. Forellen abkühlen lassen.

3. Apfel schälen und fein reiben. Mit Meerrettich und Rahm mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitrone in Scheiben schneiden. Fische mit Apfelmeerrettich und Zitrone servieren.