

Geräucherte Forelle auf Salatbeet mit Meerrettichschaum

Zutaten für 4 Personen

- 4 geräucherte Forellenfilet
- 1 Endiviensalat
- 2 Radieschen
- 1 Chicoree
- 1 Zitrone
- 100g Meerrettichschaum
- 1 Baguette



Zubereitung

Den Salat waschen und in feine Streifen schneiden. Die Chicoree-Blätter waschen und ca. 30 min. in kaltem Wasser einlegen. Die Radieschen in kleine Scheiben schneiden.

Das Baguette in kleine Scheiben schneiden und in Butter leicht rösten oder toasten.

Den Salat mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft anrichten. Die Forellenfilet auf das Salatbeet legen. Den Meerrettichschaum auf den Chicoreeblätter anrichten.