

Geräucherte Forelle auf Löwenzahn/Apfel-Salat

Zutaten: (4 Pers.)

2 EL Rapsöl
 1 EL Apfelessig
 1 EL flüssigen Ahornsirup
 Sansho-Pfeffer (nicht mit schwarzem Pfeffer, sondern mit Zitruspflanzen verwandt)
 4 Handvoll junge Löwenzahnblätter mit Wurzeln
 2 kleine Gravenstein-Äpfel
 Zitronenwasser
 4 geräucherte Forellenfilets
 Maldon sea salt flakes

Zubereitung:

2 EL Rapsöl in einer Schüssel mit 1 EL Apfelessig vermengen. 1 EL flüssigen Ahornsirup dazugeben. Behutsam würzen mit Sansho-Pfeffer. Löwenzahnblätter mit Wurzeln gut in kaltem Wasser waschen und in der Salatschleuder trocknen.

Die Wurzelansätze separat in feine Scheibchen schneiden. 2 kleine Gravensteiner-Äpfel waschen, in kleine Würfelchen schneiden und diese in Zitronenwasser einlegen (damit sie sich nicht verfärben).

Die Wurzelscheibchen in Olivenöl knusprig anbraten, auf einem Küchenpapier trocken tupfen. Löwenzahn und Apfelstückchen im Dressing anmachen, auf Teller anrichten.

4 geräucherte Forellenfilets halbieren, die Hälften dritteln und die Stücke auf dem Salat anrichten. Die Wurzelchips und Maldon sea salt flakes darüberstreuen.

Quelle: «marmite» Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur