

HAUSGERÄUCHERTES FORELLENFILET AUF BUNTEN SOMMERSALATEN & FRISCHEM BAGUETTE

Ein leichter und knackiger Sommer-Genuss auf dem Teller

20 Min
Vorbereitungszeit

20 Min
Koch-/Backzeit

Zutaten

Für 4 Personen

2 Forellen
Salz, Pfeffer, Kräuter nach Belieben
2 El Räuchermehl

Pesto
120 ml Olivenöl
1 El Pignoli
1 El Parmesan,gerieben
40 g Basilikumblätter
20 g Petersilienblätter
½ Knoblauchzehe, fein gehackt
Tabasco, Salz, Pfeffer

Zubereitung

RÄUCHERFORELLE

Die Forellen ausnehmen, waschen, die Kiemen entfernen.
Die Fische gut würzen und etwas ziehen lassen.
In ein Räuchergerät hängen bzw. legen (wahlweise Räuchertonne, -ofen oder Tischräuchergerät). Den Fisch garen und kurz vor Ende der Garzeit durch Zugabe des Räuchermehls räuchern.

PESTO

Die Kräuter waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen.
Mit Olivenöl, Pignoli, Knoblauch in einem Mixer fein pürieren.
Den Pesto mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Parmesan abschmecken.

Tipp

Der Pesto kann auch aus anderen Kräutern hergestellt werden z.B. Kerbel, Rucola usw.

Fertigstellung

Die Räucherforellen filetieren. Je ein Filet auf bunten, gartenfrischen Sommersalaten positionieren, mit dem Pesto bestreichen und frischem Baguette servieren.

Ein Rezept von: Andrea Steck - Gasthaus Brünnl, Quadrat/Partschins