

Räucherforellen-Radieschen-Tartar

Als Brotaufstrich

Zutaten für 4 Portionen:

160 g Radieschen
kleiner Bund Schnittlauch
2 Räucherforellenfilets (ohne Haut
geräuchert etwa 125 g)
2 TL Creme fraiche
4 TL saure Sahne
Meersalz



Zubereitung :

So hab ich es gemacht:

Die Radieschen gut gewaschen, ganz fein gewürfelt. Den Schnittlauch gewaschen und in ganz feine Röllchen geschnitten. Das Forellenfilet zerpfückt, die Gräten entfernt. Das Ganze in eine Schüssel vermengt, leicht gesalzen und dann mit Crème fraîche und saurer Sahne zu einer cremigen Masse verrührt. Dann kam das Räucherforellen-Radieschen-Tatar kurz in den Kühlschrank. Aber Achtung! Nicht zu lange - die Radieschen sondern Wasser ab!

Als Brotaufstrich - lecker und gesund. Mit QimiQ vielleicht noch gesünder?