

## Forelle geräuchert mit Senfsauce

Zutaten : für 4 Portionen als

### Vorspeise

4 Forellenfilets,  
1 kleinen Kopf Endiviensalat,  
1 Becher Crème fraîche,  
4 EL süße Sahne,  
2 EL Sahnemeerrettich,  
1 TL Senfmehl,  
1 EL Dijonsenf,  
Salz,  
weißer Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung :

Die Creme fraîche mit dem Sahnemeerrettich, der süßen Sahne, Senfmehl, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, abschmecken und etwas kalt stellen.

In der Zwischenzeit den Endiviensalat putzen, kurz in lauwarmes Wasser legen und dann in ca. ½ cm dicke Streifen schneiden. Nochmals kurz durchs Wasserbad ziehen und dann gut abtropfen lassen.

Den Salat auf Tellern anrichten und je 1 Forellenfilet (zimmerwarm) darauf setzen. Nun die Soße darüber träufeln und servieren.

Dazu passt ein Stangenweißbrot. Auch als kleiner Imbiss am Abend geeignet.

**Tipp:** Diese Senfsoße passt auch zu Räucherfisch z. B. Lachs, Makrele, Schillerlocke, Aal.