



Rezept für 12 Personen

Forellen-Rote Bete-Tatar & Meerrettichcreme

600 g Räucherforelle
3 kleine Schalotten
2 EL. Kapern
1/2 Bd. Dill
1 Zitrone
6 EL Crème fraîche
Salz & Pfeffer

Räucherforelle klein hacken. Schalotten pellen und fein würfeln.
Dill und Kapern fein hacken. Zitrone abreiben und auspressen.
Alles zusammen mit Crème fraîche verrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken und in Ringe auf 12 Teller verteilen.

6 Rote-Bete
3 EL Balsamico
3 TL Honig
3 EL Öl
Salz & Pfeffer

Rote Bete mit Salz 40 Minuten gar kochen, pellen und in Würfelchen schneiden.
Balsamico, Honig, Öl, Salz & Pfeffer aufschlagen und über die Rote Bete geben und auf die Forellencreme verteilen.

300 g Crème fraîche
150 g Frischkäse
4-5 EL Meerrettich
1 Zitronen
Salz & Pfeffer

Crème fraîche, Frischkäse, Meerrettich, Zitronensaft, Salz & Pfeffer verrühren, in einen Spritzbeutel füllen und auf die Rote Bete spritzen.

3 Sch. Pumpernickel
2 EL. Butter

Pumpernickel klein hacken und in Butter anbraten.
Auf die Meerrettichcreme streuen.

6 Hd. Salat
3 EL Balsamico
3 TL Honig
3 EL Öl
Salz & Pfeffer

Salat waschen, zerpflücken.
Balsamico, Honig, Öl, Salz & Pfeffer verrühren und mit dem Salat mischen, als Topping ansetzen.