



Rezept für 12 Personen

Forellen-Rote Bete-Tatar & Meerrettichcreme

600 g Räucherforelle	Räucherforelle klein hacken. Schalotten pellen und fein würfeln.
3 kleine Schalotten	Dill und Kapern fein hacken. Zitrone abreiben und auspressen.
2 EL. Kapern	Alles zusammen mit Crème fraîche verrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken und in Ringe auf 12 Teller verteilen.
1/2 Bd. Dill	
1 Zitrone	
6 EL Crème fraîche	
Salz & Pfeffer	
6 Rote-Bete	Rote Bete mit Salz 40 Minuten gar kochen, pellen und in Würfelchen schneiden.
3 EL Balsamico	Balsamico, Honig, Öl, Salz & Pfeffer aufschlagen und über die Rote Bete geben und auf die Forellencreme verteilen.
3 TL Honig	
3 EL Öl	
Salz & Pfeffer	
300 g Crème fraîche	Crème fraîche, Frischkäse, Meerrettich, Zitronensaft, Salz & Pfeffer verrühren, in einen Spritzbeutel füllen und auf die Rote Bete spritzen.
150 g Frischkäse	
4-5 EL Meerrettich	
1 Zitronen	
Salz & Pfeffer	
3 Sch. Pumpernickel	Pumpernickel klein hacken und in Butter anbraten.
2 EL. Butter	Auf die Meerrettichcreme streuen.
6 Hd. Salat	Salat waschen, zerpflücken.
3 EL Balsamico	Balsamico, Honig, Öl, Salz & Pfeffer verrühren und mit dem Salat mischen, als Topping ansetzen.
3 TL Honig	
3 EL Öl	
Salz & Pfeffer	