Nah&Frisch



Kuner, Thea Kochbuch Nr. 15 | Professional

Rucolasalat mit Forellennockerl

Hauptspeise | Fischgerichte | Kalte Küche | Salate

Zubereitung

Salat putzen und sorgfältig waschen. Forellenfilets in kleine Würfel schneiden. Essiggurkerln fein hacken und mit der Dille und den Fischfilets vermischen. Dotter mit Sauerrahm gut verrühren und unter die Fischmasse heben. Für die Marinade alle Zutaten gut miteinander vermischen. Sesam in einer Pfanne mit Margarine langsam rösten. Karotten schälen, in feine Streifen schneiden und in heißem Öl kurz frittieren. Rucolasalat marinieren. Aus der Fischmasse mit zwei Löffeln Nockerln ausstechen und zum Salat legen. Mit Sesam und Karottenstreifen bestreuen.

Zutaten

- 5 dag Rucola
- 2 Stk. geräucherte Forellenfilets (ohne Haut und Gräten)
- 3 Stk. Essiggurkerln
- 1 EL Dill gehackt
- 1 Stk. Eigelb
- 4 EL Sauerrahm
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Rindsuppe
- 5 dag Sesam
- 2 EL Margarine
- 3 Stk. Karotten
- Öl zum Herausbacken