



RÄUCHERFORELLE IN RAHM-GURKEN-SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Räucherforellenfilets à 100 g

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
250 g Naturjogurt
100 g Gurke, in feine Streifen geschnitten
100 g Radieschen, in feine Streifen geschnitten
2 TL Meerrettich, fein gerieben
1 TL Dill, frisch
Salz und Pfeffer

FÜR DAS DEKOR

Gurke
Radieschen
Kaviar
Dill, frisch

ZUBEREITUNG

1. Räucherforellenfilets ohne Haut in kleine Stücke schneiden.
2. Für die Sauce: QimiQ glatt rühren.
3. Räucherforellenstücke und die restlichen Zutaten dazumischen und abschmecken.
4. In Schälchen anrichten und mit Gurke, Radieschen, Kaviar und Dill garniert servieren.