



frisch. nah. direkt.

Forellenfilets geräuchert mit Meerrettichsauce

4 geräucherte Forellen

Salat zum garnieren (z.B. Kopf-, Nüssli-, Kresse-, Feldsalat, Karotten)

1 Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten

1 Zitrone

Kapern

Die Forellen auf einer Platte oder Teller anrichten.

Mit Salat, Zwiebelringen, Kapern und Zitronen garnieren.

Servieren: Mit etwas Toastbrot und Meerrettichsauce.

Trites Carotin mit Meerrettichsauce

pro Person ca. 150g Trites Carotin fein aufschneiden

1 Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten

1 Zitrone

Kapern

Die fein aufgeschnittene Trites Carotin auf einer Platte oder Teller anrichten. Mit Zwiebelringen, Kapern und Zitrone garnieren.

Servieren: Mit etwas Toastbrot und Meerrettichsauce.

Meerrettichsauce

50g Quark

1 TL Senf

½ TL Zucker

Salz, Pfeffer, Streuwürze

½ Apfel

1 Stück Meerrettich (oder aus dem Glas)
1 dl Schlagrahm

Den Meerrettich und den halben Apfel fein reiben und mit dem Quark und den Gewürzen gut vermischen. Zuletzt den geschlagenen Rahm sorgfältig darunterziehen.