

Bunte Fischplatte Forellen

Zutaten f. eine beliebige Personenzahl: Räucherforellenfilets

frische Forellenfilets
Creme fraiche
Sahne
Butter
Sahnemeerrettich
Eier
Tomaten
Radieschen
Stangenweißbrot
Kräcker
Paniermehl
Apfel
frisches Obst nach belieben
Zitronensaft
Dill
grober Pfeffer

Zubereitung: Räucherforellenfilets mit Creme fraiche und Zitronensaft im Mixer pürieren, in halbierte, hartgekochte Eier und ausgehöhlte Tomaten spritzen.

Mit grobem Pfeffer bestreuen und mit Kräutern garnieren.

Gebutterte, halbierte Weißbrot- Scheiben fächerartig mit dünnen Radieschenscheiben und einem Stück panierten und gebratenen Forellenfilet belegen. Darauf ein Tupfen Dillsahne.

Apfelscheiben mit einem Stück Räucherforellenfilet belegen und mit einem Klecks Sahnemeerrettich und Kresse verziehen.

Kräcker mit einem Stück gebratenen Forellenfilet belegen, drauf Sahne spritzen, mit Obststückchen dekorieren und einen Piekser durchstecken.

Tip: Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!

Probieren Sie mit verschiedenen Früchten- und Obstsorten, Käse, Krabben, Muscheln usw.