

Geräucherte Forelle auf Salat

Zutaten f. 4 Pers.: 100 g ger. magerer Speck
2 große geräucherte Forellen
200g Löwenzahnsalat
2 rote Paprikaschoten
2 Zwiebeln
5 EL Sherry-Essig
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
10 EL Dillöl

Zubereitung: Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne groß ausbraten.
Speckstreifen aus dem Fett nehmen und erkalten lassen.
Forellen von Haut und Gräten befreien und in mundgerechte Stücke zerteilen.
Löwenzahnsalat waschen und in Stücke zerpfücken.
Paprikaschoten waschen, putzen und in Streifen schneiden.
Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
Sherry-Essig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren
und nach und nach das Öl unterrühren.
Löwenzahnsalat, Paprikastreifen Zwiebelringe, Speck und Forellenstücke
auf Tellern anrichten und mit der Marinade beträufeln.
Dazu warmes Baguette reichen.