

Geräuchertes Wallerfilet auf Apfelkrensalat

Zutaten:

- ½ Stange frischen Meerrettich
- 2 saftige Äpfel
- 1-2 EL Zitronensaft
- Salz
- Zucker
- 6 EL dicker süßer Rahm
- 200 g geräuchertes Wallerfilet
- 120 g Feldsalat geputzt

Dressing:

- 100 ml Balsamicoessig
- 50 ml Kürbiskernöl
- 1 EL Zucker
- wenig Salz

Zubereitung:

- Meerrettich waschen, schälen, fein reiben.
- Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, grob raspeln, Krenäpfel mit süßem Rahm vermengen.
- Mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken.
- Aus Balsamicoessig, Kürbiskernöl, Zucker und wenig Salz eine Marinade herstellen.
- Feldsalat damit marinieren.
- Wallerfilet auf Apfelkrensalat und marinierten Feldsalat anrichten.
- Dazu Holzofenbrot reichen.