



SLOW GOODS

Bild & Rezept: Nikolas Kerl
(Rezept nach Susanne Flückiger)



Räucherforelle mit Kohlrabisalat

Zubereitungsdauer ca. 20 min
Für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten

- 2 grosse Kohlrabi
- 4 geräucherte Forellenfilets
- 1 Zitrone
- ½ Bund Dill
- ½ EL Honig
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL weisser Balsamico
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kohlrabi rüsten & Zitronensaft zugeben
Den Kohlrabi schälen und in einer Küchenmaschine oder auf einer Reibe zu feinen Streifen raspeln. In eine Schüssel geben und den Saft der halben Zitrone drüber giessen. Gut durchmischen. So wird verhindert, dass der Kohlrabi seine Farbe verändert.

Dill zum Salat geben
Den halben Bund Dill zupfen und zum Kohlrabi in die Schüssel geben.

Honig dressing zubereiten
Das Olivenöl, den weissen Balsamico und den Honig in ein Schüttelglas geben, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und zu einer Emulsion schütteln. Dann sofort unter den Kohlrabi mischen.

Anrichten & servieren
Den Salat auf Tellern anrichten, die Forellenfilets darauf platzieren und mit etwas Zitrone beträufeln.



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
[Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods](http://www.slowgoods.ch/blogs/culinarium)
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium