

RÄUCHERFISCH

MIT SALAT VON FENCHEL,
APFEL UND ROTER BETE



tirolfisch

www.tirol-fisch.at

RÄUCHERFISCH

MIT SALAT VON FENCHEL,
APFEL UND ROTER BETE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 300 g Räucherfischfilet
- 2 säuerliche Äpfel
- 2 Rote Rüben
- 1 mittlere Fenchelknolle
- Marinade:
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 TL Zitronensaft
 - Prise Zucker, Salz
 - 1 TL Dijonsenf
 - 3 EL Crème fraîche
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Rote Rüben bissfest kochen, abkühlen lassen, schälen und in feine Scheiben schneiden
- Zutaten für die Marinade verrühren, eventuell mit Wasser verdünnen
- Fenchel waschen, vierteln, den Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden
- Apfel schälen, entkernen, in feine Stifte schneiden, mit den Fenchelstreifen ca. 30 Minuten marinieren
- Auf dem Teller Scheiben von Roter Rube anrichten, darauf 1 – 2 Esslöffel Apfel-/Fenchel-salat geben. Das Räucherfischfilet in grobe Stücke zupfen, auf den Salat legen, mit übriger Marinade beträufeln.

TIPP Garnieren mit Fenchelgrün. Dazu passen frisches Weißbrot und ein leichter Weißwein. Geeignet als Vorspeise oder sommerliche Hauptspeise.

GUTEN APPETIT!

tirolfisch