



## Geräucherte Forellenfilets

 Leicht  12 std  40 min  4 Personen

### Zutaten

- 4 Forellenfilets mit Haut à 100 g  
Art.-Nr. 80098 auf [www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 2 EL Wacholderbeeren
- 8 EL kaltgepresstes Rapsöl
- 3 Fenchelzweige
- 160-200 g Feldsalat
- 250 g Walnuskerne
- Zucker
- 1 EL naturtrüber Apfelessig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Senf
- 1 Handvoll Buchenholzmehl (Angelbedarf)
- Plätzchenausstecher
- Kuchengitter

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Am Vortag 1 EL Wacholderbeeren mit 4 EL Öl im Mörser zerstoßen. Die Mischung über Nacht ziehen lassen.

#### Schritt 02

Buchenholzmehl, restliche Wacholderbeeren und Fenchelzweige in einen weiten Topf geben. Erst vier Plätzchenausstecher, dann ein Kuchengitter auf das Räuchermehl stellen. Die Forellenfilets mit dem Wacholderöl bepinseln und mit der Hautseite nach unten auf das Kuchengitter legen. Topf mit einem Deckel oder mit Alufolie gut verschließen und die Forellen auf der heißen Herdplatte 10-12 Minuten räuchern, bis sie innen gar sind.

#### Schritt 03

Inzwischen Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren leicht anrösten. Zum Schluss mit 1 TL Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Auf einem Blatt Backpapier verteilen und etwas abkühlen lassen. Essig mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Senf verrühren, dann das Öl unterquirlen. Nüsse grob hacken. Feldsalat auf Tellern verteilen, mit der Vinaigrette beträufeln und mit den Nüssen bestreuen. Forellenfilets von der Haut befreien und auf dem Salat anrichten.

#### Schritt 04

Tipp: Crème fraîche mit etwas gehacktem Dill, Salz und Pfeffer abschmecken und als Dip zur Forelle reichen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür