

REZEPT

Forellenfilet mit Feldsalat und Meerrettich-Creme

ZUTATEN

200g Forellen-Filets geräuchert
100g Feldsalat
1 Bund Radieschen
2 TL Sahne Meerrettich mild
100g Schmand
2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Essig
1 TL Senf
Salz, Pfeffer
Dill

ZUBEREITUNG

1. Forellenfilet mit Pfeffer und Salz würzen.
2. In einer Pfanne scharf anbraten.
3. Feldsalat putzen und waschen.
4. Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Salatsauce verrühren.
5. Für die Meerrettich-Creme Meerrettich mit Schmand, Salz, Pfeffer und Dill vermischen.
6. Forellenfilet auf dem Salat anrichten und Meerrettichcreme dazu servieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
