

### Räucherforelle mit Roten Rüben

200 g Schwarzbrot  
300 g Räucherforellenfilets  
100 g Mayonnaise, selbstgemacht  
1 EL Kren, gerieben  
1 Zitrone  
etwas Salz & Pfeffer  
250 g Mini-Rote-Rüben  
50 ml Olivenöl  
1 Apfel  
10 g Zucker  
Basilikum



Foto: Petra Eder

Vorweg das Schwarzbrot in hauchdünne Scheiben schneiden, auf ein Backblech mit Backpapier legen und im Rohr bei 120 Grad trocknen.

Die Räucherforelle mit einer Gabel zerdrücken mit Mayonnaise vermengen und mit frischem Kren, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Die Roten Rüben mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und 15 – 20 Minuten, je nach Größe, bei 180 Grad im Rohr garen und noch heiß schälen. (Anm. wir haben Stücke größerer Roter Rüben gegart, diese benötigen 35-45 Minuten)

Die Hälfte davon mit etwas Wasser und Salz zu einem feinen Püree mixen.

Den Apfel schälen, in etwas Wasser mit Zitronensaft und Zucker weich dünsten und ebenfalls zu einem glatten Püree mixen.

Die Forellencreme mit den gerösteten Roten Rüben und den Schwarzbrotchips anrichten. Mit den übrigen Räucherfischstücken, etwas frischem Basilikum und dem Apfel- und dem Rübenpüree garnieren.

*(nachgekocht aus: Lisa Wieland, Back to the Roots, Verlag Heyn, 2019)*