

Fischrezepte

Bayrischer Räucherfischsalat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Salat, Party, Geburtstag, Herzhaft

400 g	Räucherfisch; z.B. Makrele, - Heilbut, Hering fein gewürfelt	3 Essl. Öl
		4 Essl. Kräuternessig
400 g	Pellkartoffeln; ohne Schale - Würfel	5 Essl. Apfelsaft
		Zucker
		Pfeffer
1	Apfel, rot; Würfel	Salz
2 Essl.	Zitronensaft	1/2 Bund Schnittlauch; gehackt
2 mittelgr.	Zwiebeln; Würfel	1/2 Bund Petersilie, glatt; gehackt
100 g	Schinkenspeck; Würfel	1/2 Bund Estragon; gehackt
200 g	Butter	3 Essl. Sahnemeerrettich

Apfel mit Zitronensaft beträufeln. Fisch Kartoffeln und Apfel vermischen.

Von der Butter zwei Esslöffel abnehmen und mit dem Öl erhitzen. Schinkenspeck darin anbraten, Zwiebeln zufügen und kurz mitdünsten. Mit Essig und Apfelsaft ablöschen. Mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Marinade über den Salat gießen.

Kräuter unter den Salat heben.

Restliche Butter schaumig rühren, mit Meerrettich mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Salat servieren.

Dazu: frisches Bauernbrot