



Geräucherte Forelle mit Avocadocrème, Zwiebel und Kapern

Eine kräftig geräucherte Forelle soll es sein, wie die von Maja und Simon am Robenhauser Dorfmarkt. Mit ihr lassen sich nicht nur feine Pastagerichte oder gefüllte [Krapfen](index.php?id_kat=&id_kw=66&id_rez=91) zubereiten, auch unverarbeitet ist sie eine Delikatesse. Aber nur wenn sie nicht direkt aus dem Kühlschrank serviert wird, mindestens Raumtemperatur sollte sie haben, besser noch, man wärmt sie ein paar Minuten im Backofen auf und serviert sie lauwarm.

Zu geräuchtem Fisch wird oft Meerrettichschaum serviert, sehr gut passt aber auch eine frisch schmeckende Avocadocrème, dazu Kapern und Zwiebelringe. Fast obligatorisch gehört Chnoblilbrot oder ein Stück Toast dazu, es muss nicht Weissbrot sein, eine geröstete Scheibe Kartoffelbrot schmeckt mindestens ebenso gut.

Zutaten (2 kleine Mahlzeiten)

- 1 grosse geräuecherte Forelle
- 1 reife Avocado
- 2El Sauerrahm
- 2El Zitronensaft
- Kräutersalz und Pfeffer
- Zucker zum abschmecken
- rote Zwiebel
- Kapern

Zubereitung

Avocado schälen und in Stücke schneiden. Sofort Zitronensaft darüber giessen damit sie nicht braun wird. Sauerrahm dazugeben und zu einer feinen Paste pürieren. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und eventuell mit 1-2 Prisen Zucker abschmecken.

Die Paste in einen Spritzsack abfüllen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Forelle filetieren:

Vom Kopf her dem Rücken entlang tief einschneiden (bis man die Geräten spürt). Die Haut abziehen und das Filet mit einem Messer von der Rückenseite her abstreifen. Eine geräucherte Forelle lässt sich viel leichter als eine frische Forelle filetieren. Wer sich das nicht zutraut kann sich die Forelle von Maja oder Simon filetieren lassen.





Frisch geräucherte Forellen am Stand von Maja und Simon (Dorfmarkt Robenhausen). Leider haben sie dieses Hobby aufgegeben...