

Alexander Höss-Knakal

Professional

Nussbrot getoastet mit Kren, Räucherforelle und gebratenen Salatherzen

Griß di Rezepte

Fingerfood

Fischgerichte

Salate

Whiskey

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Den Topfen mit Salz und Pfeffer verrühren. Die Salatherzen halbieren, in einer Pfanne mit 1 El Olivenöl auf beiden Seiten mit dem Rosmarin braten. Die Räucherforellen evtl. halbieren. Das Nussbrot auf beiden Seiten in einer Pfanne ohne Fett braun braten, warm halten. Den Apfel waschen, in hauchdünne Scheiben schneiden. Nussbrote mit Topfen, Räucherforellen, Salatherzen, fein geschnittenem Apfel, Kren, Radieschensprossen und dem gebratenen Rosmarin belegen, servieren.



ZUTATEN

100 g Topfen 20 %

Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

2 Stück kleine Salatherzen

1 El Olivenöl

Rosmarin

2 Packungen
Räucherforelle á ca. 125 g

4 Scheiben Nussbrot

2 El geriebener Kren

1 Stück säuerlicher Apfel

etwas
Radieschensprossen oder
Kresse