



Cocktail von geräucherter Forelle

Ganz simpel und eine recht schnell zubereitete feine kalte Vorspeise

2 Personen

ZUTATEN:

COCKTAIL:

- 2 geräucherte Forellenfilets (ohne Haut)
- 1 kleiner Romanasalat
- 2-3 Tomaten
- 1 Schalotte
- 1 TL weißer Balsamico
- 1 Prise Zucker
- 2 TL sehr gutes Olivenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- 1 Kirschtomate
- 1 Cornichon und Dillspitzen zur Garnitur

COCKTAILAUCE:

- 2 EL feine Mayonnaise
- 50 ml Sahne
- 2-3 TL sehr guter fruchtiger Tomatenketchup
- 1 T Sahnemeerrettich
- 3 EL Orangensaft
- 2 TL Cognac
- 1 Spritzer Worcestershiresauce (Lea & Perrins)
- Meersalz
- weißer Pfeffer

1 Die Blätter vom Salat lösen, waschen und trockenschleudern. Dann die Blätter übereinander legen und in sehr feine Streifen zu Chiffonade schneiden.

2 Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen und Schale abziehen. Die Tomaten halbieren und das Innere mit einem Teelöffel entfernen. Tomaten in kleine Würfelchen zu einem Concassée schneiden. Die Schalotte schälen und ganz fein würfeln. Die Würfelchen kurz im heißen Wasser blanchieren und abtropfen lassen. In das Tomaten-Concassée die Schalottenwürfel unterheben. Mit Salz und Pfeffer und Zucker würzen und ganz leicht mit einem Spritzer Balsamico und Olivenöl marinieren.

3 Alle Zutaten für die Cocktailsauce gut verrühren. Mit Meersalz und weißen Pfeffer abschmecken. Etwas Chiffonade in eine Cocktailschale oder Glasschälchen geben. Darauf eine Schicht Tomaten-Concassée geben mit einer weiteren Schicht Chiffonade abdecken. Darauf je Glas ein grob zerpfücktes Forellenfilet geben. Mit der Cocktailsoße übergießen.

4 Den Cocktail mit einer halben Kirschtomate, einem Scheibchen Gewürzgurke und Dillspitzen garnieren. Mit je einer halben Scheibe frisch geröstetem Toast oder warmen Baguette servieren.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com