



## Löcknitzer Forelle auf Rührei mit Spreewälder Gurkensalat

Einfaches kann so gut sein: Frisch geräucherte, noch warme Forelle auf saftigen Rührei und frischer Gurkensalat. Dazu passen in Butter geschwenkte Frühkartöfelchen.

4 Personen

### ZUTATEN:

#### FORELLE AUF RÜHREI:

- 2 Forellen (frisch aus dem Räucherofen)
- 8 Eier (Bio)
- 150 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 100 g Butter
- 1 Bund Schnittlauch (in Röllchen geschnitten)
- 2 Frühlingszwiebeln (in Röllchen geschnitten)
- 1 Prise Paprika (edelsüß)
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### SPREEWÄLDER

#### GURKENSALAT:

- 1 Spreewälder Salatgurke
- 1 EL Dilllessig
- ½ Bund Dill (nur die Spitzen)
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 2 Prisen Zucker
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Schalotten
- 75 ml Weißweinessig
- 100 ml Wasser
- ½ TL Zucker
- ½ TL Meersalz
- 4 Stück Piment
- 6 Pfefferkörner
- 1/2 Bund Dill (nur die Stängel)

**1** GURKENSALAT: Zuerst für den Gurkensalat die Schalotten vorbereiten. (Teil 2 der Zutaten des Gurkensalates) – Dazu die Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten in ein kleines Töpfchen geben mit Wasser und Essig übergießen, entsprechen der Zutatenliste Salz und Zucker sowie die Gewürze und Dillstängel zugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Schalotten weich sind, aber noch Biss haben.

Schalotten in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Lorbeer, Piment, Pfefferkörner und Dill entfernen, erkalten lassen und für weitere Verwendung beiseite stellen.

Dillspitzen grob hacken. Salatgurken schälen, längs halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne ausschaben. Gurken in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

In Dilllessig Salz, Zucker und Pfeffer verrühren. Sonnenblumenöl leicht unterschlagen und mit der Marinade mit dem gehackten Dill unter die Gurken heben. Vorbereitete Schalottenringe vorsichtig unterheben, den Salat 30 Minuten durchziehen lassen und kurz vor dem Auftragen nochmals abschmecken.

**2** FORELLE AUF RÜHREI: Die frisch geräucherten Forellen häuten und filetieren. Für weitere Verwendung beiseite stellen.

Für das Rührei die Eier mit Milch, Sahne, Schnittlauch, Frühlingszwiebel und Paprika verquirlen. Salzen und pfeffern. In einer beschichteten Pfanne Butter auslassen, die Rührei-Mischung hinein gießen und saftig braten.

**3** ANRICHTEN UND SERVIEREN: Auf vorgewärmte Teller das Rührei, Gurkensalat und in Butter geschwenkte Pellkartöfelchen geben. Diese mit etwa Fleur de sel bestreuen. Die Forellenfilets auf dem Rührei anrichten und sofort servieren.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)