



Räucherforellentatar mit Kapern und Zitrone

Zutaten:

Für 4 Personen | Dauer: 15 Minuten

3 Räucherforellen-Filets
1 Becher Sauerrahm
1 Scharlotte
1 kleines Glas Kapernbeeren
Olivenöl
1 Zitrone
Weißbrot als Beilage

So wirds gemacht:

Nehmt euch eine kleine Schüssel zur Hand, in der ihr alle Zutaten später vermengen könnt. Nun zum Fisch: Zieht vorsichtig die Haut von den Forellenfilets ab, das klappt ganz einfach. Keine Sorge, wenn der Fisch etwas zerfällt. Der wird nun sowieso in kleine Stücke geschnitten. Etwa 5mm auf 5mm - nur damit ihr einen groben Richtwert habt. Kleiner finde ich oft etwas bröselig und größer schaut nicht so hübsch aus. Aber geschmacklich ist es eigentlich total egal.

Nun gebt ihr die Forelle, die Kapern und den Sauerrahm in eine Schüssel. Mit Salz und Pfeffer wird gewürzt. Seid mit dem Salz nur ein kleines bisschen vorsichtig, da die Kapern und auch der Fisch schon einiges mitbringen. Nun könnt ihr noch mit einem kleinen Schuss Zitronensaft und Olivenöl abschmecken.