Rote Sauerkrautvorspeise mit geräucherten Felchen und Meerrettich

Zutaten



Vorspeise für 4 Personen

1 Schalotte, in Ringe geschnitten
200 g Randen, roh, geschält, an der Röstiraffel gerieben
Butter zum Dünsten
300 g Sauerkraut, roh, kalt abgespült und abgetropft
1 Apfel, geschält, an der Röstiraffel gerieben
Salz, Pfeffer
200 g Crème fraîche
ca. 1 EL Meerrettich, an der Zitronenraffel gerieben
wenig Zitronenschale, abgerieben
Salz
4 Felchenfilets, geräuchert, längs halbiert
Dill für die Garnitur

Zubereitung

1. Schalotten und Randen in der Butter weich dünsten. Sauerkraut und Äpfel beigeben, kurz mitdünsten, abschmecken. Zugedeckt beiseite stellen.
2. Crème fraîche, Meerrettich und Zitronenschale mischen, würzen.
3. Sauerkraut auf vorgewärmten Tellern anrichten. Fischfilets und Crème fraîche darauf verteilen, garnieren.

Statt Felchen geräucherte Forellenfilets verwenden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 337 kcal, 20g Eiweiss, 23g Fett, 11g Kohlenhydrate.