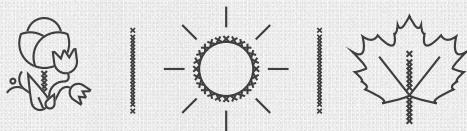


Erdig & edel: Radieschen & Räucherforelle



Sei amol a' miasig!

ZUBEREITUNG

20 min

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 2 Bund Radieschen (inkl. Blätter) vom Bauernmarkt
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g würziger Hartkäse
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 4 EL Steirisches Kürbiskernöl
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 EL Kren
- 250 g (Mager-)Topfen
- jodiertes Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Bio-Räucherforellenfilets

Zubereitung

- 1 Radieschen von den Radieschenblättern trennen. Radieschenblätter waschen, Knoblauch schälen, Käse klein schneiden. Blätter, Knoblauch, Sonnenblumenkerne, Öl und Käse mit einem Mixstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- 2 Radieschen waschen, putzen und fein schneiden bzw. hacken. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Kren schälen und fein reiben. Alles mit dem Topfen vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Radieschen-Topfen-Aufstrich auf den Teller bringen. Die Räucherforellenfilets darauf legen und das Pesto je nach Belieben auftragen. Mit Radieschen garnieren und genießen.

Tipp

Dieses würzige Gericht entweder als kleine Vorspeise genießen oder mit Schwarzbrot und Käferbohnensalat als Jause.