

GERÄUCHERTER FISCH-FRIKADELLEN UND ROTER SALAT

Rezept von Weingut Ankermühle, Oestrich-Winkel

Geräucherte Fisch-Frikadellen mit geschmorten Limetten

Zutaten

ca. 12 Frikadellen, für ca. 4-6 Personen
500 g geräucherte Forellenfilets (es können auch andere Sorten sein)
Meersalz und gemahlene schwarzen Pfeffer
300 g Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
ca. 4 EL fein gehackte Zwiebel
ca. 4 EL fein gehackte glatte Petersilie
2 Eier, leicht verquirlt
Kleiner Bund Koriander, fein gehackt
1 TL Masala (indische Currymischung – es gehen aber auch anderen Curries)
Saft einer Limette
Öl

Zubereitung

Alles miteinander vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einem Löffel kleine Häufchen in das Öl setzen und leicht andrücken. Wenn sie goldgelb sind wenden und noch lauwarm servieren.

Mayonnaise

Zutaten

2 ganze Eier
1 Eigelb
2 TL Dijon Senf
Steinsalz
gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL weißer Balsamico Essig
375 ml Olivenöl
1 TL abgetropfte Kapern

Zubereitung

Die ganzen Eier sowie das Eigelb, den Senf, Kapern etwas Salz und Pfeffer so lange rühren bis eine dickliche Masse entsteht. Dann während des Rührens den Essig dazu geben und zuletzt nach und nach das Olivenöl.

Roter Salat

Zutaten für Rote-Bete-Schalotten-Himbeeren Dressing (80g)

1 Rote Bete, gekocht
1 Schalotte
125ml weißer Balsamico Essig
10ml Honig
½ Schale Himbeeren
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

In einem Mixer gekochte Rote Bete, Schalotte, weißer Balsamico Essig und Honig, Himbeeren, Olivenöl fein pürieren. Nach Geschmack mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.

Zutaten Salat

In den roten Salat darf alles mit der Farbe rot:

Paprika
Tomaten
getrocknete Tomaten
rote Karotten
roter Kopfsalat
Radieschen
Himbeeren
und als Farbtupfer: Blaubeeren

Zubereitung:

Alles mundgerecht kleinschneiden.

Anrichten: Die sehr dickflüssige Soße wird nicht als Dressing mit dem Salat vermischt sondern als "Klecks" neben den Salat platziert.