

Forellencremenockerln

Geräucherte Forelle mit Schlagobers, Salz, Pfeffer, ein wenig Balsamicoessig und Dijonsenf in einer Mulinette fein passieren, bis es eine feine cremige Konsistenz erreicht. Sollte es einmal zu flüssig werden, mit frischen Weißbrotbröseln ergänzen. Auf einem Salatbett nach Wahl servieren, dieses leicht marinieren. Hier ist es eine Mischung aus feinnudelig geschnittenem Radicchio und Chinakohl.