

Rote-Bete-Salat mit Räucherforelle**Zutaten für 4 Personen:**

500 g vakuumverpackte vorgegarte Rote Beten
1 kleine Zwiebel
1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln
4 EL Obstessig
1 EL Sahnemeerrettich aus dem Glas
6 EL Maiskeimöl
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
4 Scheiben Bauernbrot
2 Stängel Dill
4 Räucherforellenfilets ohne Haut

Zubereitung:

Die vorgegarten Roten Beten in 5 mm dicke Scheiben und diese in Stifte schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Alles in eine Schüssel geben und vermengen

Aus Essig, Sahnemeerrettich und 5 EL Maiskeimöl eine Vinaigrette rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Über den Salat träufeln und behutsam vermengen. Je nach Geschmack nochmals nachwürzen.

Das restliche Maiskeimöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Brotscheiben darin portionsweise von beiden Seiten knusprig rösten und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen abzupfen.

Den Rote-Bete-Salat auf dem gerösteten Brot anrichten, mit je 1 Räucherforellenfilet belegen und mit Dillspitzen garnieren.

