

Forellen-Tartar

(Zeitaufwand ca. 30 Minuten)

Zutaten:

200 g	geräucherte Forellen Filets
1 Bd	Dill
1 Schachtel	Cantadou-Meerrettich
3 El	Weisswein
1 Becher	(200 g) Crème fraîche
10 Stück	Cherry Tomaten

Zubereitung:

Zerdrücken Sie die Forellen-Filets mit der Gabel. Fügen Sie die in kleine Würfel geschnittenen Cherry Tomaten, den gehackten Dill, den Weisswein sowie den Cantadou-Meerrettich hinzu. Mischen Sie die Masse gut mit der Gabel bis eine homogene Masse entstanden ist. Füllen Sie kleine runde Formen mit der Masse und stürzen sie.