

## Rüebli Salat mit Forelle im Glas

(6 Gläser)

### Zutaten:

- 1 TL Senf
- 1 EL Aceto balsamico bianco
- 2 EL Rapsöl
- 1 Prise Zucker
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 1 rosa Grapefruit
- 300 g Rüebli
- 125 g geräucherte Forelle
- 1 Parisette



Senf, Aceto, Oel, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

Von der Grapefruit Boden und Deckel, dann Schale ringsherum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfleisch (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen ausschneiden. Saft auffangen. Die Hälfte der Grapefruit mit dem aufgefingenen Saft in die Sauce geben. Rüebli schälen, grob dazu reiben, mischen.

Salat anrichten, Forelle in Stücke zupfen, mit der restlichen Grapefruit auf dem Salat verteilen.

Mit Parisette servieren.