Knödelsalat mit Forellenfilet

Fisch-Gerichte » Forellen-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 1 Pk. Mini-Knödel
» 2 EL Öl
» 1 Bd. Schnittlauch
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Muskat
» 100ml Instant-Gemüse-Brühe
» 2 Zitrone(n)
» 3 EL Kräuteressig
» 1 EL Preiselbeermarmelade
» 1 EL Meerrettich
» 75ml Öl
» 400g Salatblatt/ -blätter
» 4 Forellenfilet (geräuchert)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Die Miniknödel nach Packungsanweisung zubereiten, abgießen, auf ein sauberes Küchentuch legen und erkalten lassen.

2. Die Miniknödel halbieren, 2EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Miniknödel darin goldbraun braten. Schnittlauch abbrausen, fein schneiden, unter die Miniknödel mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Für das Salatdressing kalte Gemüsebrühe, Zitronensaft, Kräuteressig, Preiselbeermarmelade und geriebenem Merrettich in eine Schüssel geben. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zum Schluss das Öl in die Soße einrühren.

4. Küchenfertige Salatmischung abbrausen, trockenschleudern, in eine Schüssel geben und mit dem Dressing verrühren. Salat auf Tellern anrichten, gebratene Miniknödel und Forellenfilet dekorativ darauf verteilen. Das Ganze mit den Kräutern garniert servieren.

Nährwerte: 540kcal/E19g/F33g/KH41g pro Portion

angelegt am: 24.02.2007 Rezept-Nr: 2230

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke