

Heilbutt, geräuchert



Zutaten für vier Personen:

2 geräucherte Heilbuttstücke

Salatbett Rucola:

100 g Rucola

Pfeffer aus der Mühle

2 Zitronen

bestes Olivenöl

Salatbett Feldsalat:

100 g Feldsalat

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

1 Spritzer Maggi

1 EL Sherryessig

3 EL neutrales Öl

1. Vom Rucola die harten Stängel entfernen, gut waschen und 1 Stunde wässern. Dann abtropfen lassen und mit Küchentüchern trocknen.

2. Auf Vorspeisestellern anrichten, jeweils eine halbe Zitrone dazu geben, Pfeffermühle und Olivenöl am Tisch bereitstellen.

3. Man pfeffert den Rucola dann selbst, beträufelt ihn mit Zitronensaft und Olivenöl und nimmt sich von dem Heilbutt.

Salatbett Feldsalat:

Vinaigrette rühren, Feldsalat in der Vinaigrette wenden und auf Portionstellern anrichten.

Hinweise:

Das Foto zeigt den Heilbutt auf Feldsalat.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Vorspeisen, Fisch, Heilbutt geräuchert, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.01.2023