

# Feldsalat mit Forellenfilet und Kartoffeldressing



## Zutaten für 4 Personen:

120 g Feldsalat

120 g Forellenfilet

6-8 etwas größere, sehr frische Champignons

4-6 Scheiben Kastenweißbrot

Eine Ecke Butter

## Kartoffeldressing:

100 g mehlig Kartoffeln

100 ml Brühe

1 Frühlingszwiebel

1-2 EL Sherryessig

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln in der Schale weich kochen oder dämpfen. Ausdämpfen lassen, noch warm schälen und klein schneiden.

2. Die Kartoffelstückchen zusammen mit der Brühe, dem Essig und dem Olivenöl mit einem Schneidestab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Frühlingszwiebel putzen, längs halbieren und in feine Ringe schneiden. In ein Sieb geben, mit kochendem Wasser übergießen, mit kaltem Wasser abbrausen. Unter das Kartoffeldressing heben.

4. Forellenfilets im Backofen bei 100° leicht erwärmen.

5. Weißbrot entrinden, in kleine Stückchen schneiden, in einer beschichteten Pfanne hellbraun braten.

6. Bei den Champignons den Stiel einkürzen. Schälen und mit einem Hobel in sehr feine Scheiben schneiden.

7. Feldsalat verlesen, waschen, trocknen. Die Röschen kurz im Kartoffeldressing wenden. Auf Vorspeisetellern anrichten, einen Ring von Croûtons legen, die Forellenfilets nochmals sorgfältig entgräten und in

gefällige Abschnitte teilen. Auflegen und die Champignons über dem Salat verteilen.

## Hinweise:

Rezeptanregung: Heinz Winkler im Rezeptbuch Deutscher Köche, NGV Verlag, 1984, S. 240.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 70 Min, Vorspeisen, Fisch, Räucherforelle, deutsch

Rezept und Foto: Walter Stand 17.11.2024