

Feldsalat mit geräucherter Ursprung Goldforelle und Meerrettichsauce

Gern gegessen in:



Universitäten




Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02850

Zutaten für 10 Personen

Zutat	Art.-Nr.	Menge
Feldsalat geputzt	552633	850 g
Petersilie geschnitten	651244	40 g
Schnittlauch geschnitten	701082	40 g
Rapsöl	415217	120 ml
Zitronensaft	182645	30 ml
Meerrettich frisch gerieben	187954	175 g
H-Schlagsahne 30%	336611	400 ml
 Goldforelle geräuchert	42935	1.250 g
Bio-Zucker	586054	5 g
Steinspeisesalz mit Jod	78863	8 ml
Bio-Pfeffer	586772	4 g

Zubereitung:

1. Feldsalat waschen und putzen.
2. Öl mit Zitronensaft und etwas Wasser zu einem Dressing aufschlagen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter einrühren.
3. Für die Meerrettichsauce Sahne in einer Schüssel sehr steif schlagen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und dem Meerrettich abschmecken.
4. Salat mit Dressing anmachen.
5. Forellenfilets mit Salat und Meerrettichsauce auf Teller anrichten.

* Nur national verfügbare Artikel.