

PUMPERNICKEL MIT GERÄUCHERTER FORELLE UND SELLERIE



1/2 Knoblauchzehe
2 Biozitronen
70 g Crème fraîche
4 EL Olivenöl
1/2 Sellerieknolle
1 kleiner Fenchel
4 kleine Radieschen

1/2 rote Zwiebel
3 EL Dillspitzen
12 Scheiben Pumpernickel
150 g geräucherte Forelle
2 EL Forellenkaviar
Salz, Pfeffer

4 Portionen, Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Zitronen heiß waschen und trocknen. von einer Zitrone die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Crème fraîche mit Knoblauch, Zitronenschale und –saft vermischen. Dann das Öl unterrühren, mit 1 bis 2 EL heißem Wasser glatt rühren und nach Geschmack salzen.
2. Sellerie schälen und in feine Stifte schneiden. Fenchel waschen, putzen, halbieren und den harten Strunk keilförmig ausschneiden. Fenchel mit einem Gemüsehobel fein schneiden. Radieschen waschen und mit dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Das Gemüse mit dem Crème-fraîche-Dressing vermengen. Die zweite Zitrone in Spalten schneiden. Dille waschen.
3. Den Gemüsesalat auf den Pumpernickelscheiben verteilen. Die geräucherte Forelle in grobe Stücke zerteilen, darauf verteilen und mit Pfeffer bestreuen.
4. Mit Forellenkaviar und Dillspitzen dekorieren und mit Zitronenspalten servieren.