



Rezept des Monats – Februar 2014

Räucher-Fischsülze

Zutaten:

geräucherte Fischfilets(oder Reste); 2 EL Rotwein; 1 EL Distelöl; 2 EL Kräuternessig; 1 Pck. Sülzenpulver; 1 EL Körnersenf;

80 gr. bunte gewürfelte Paprikaschoten; 50 gr. Champignons blanchiert; frisch gehackte Kräuter.

Zubereitung:

Die Haut von dem geräucherten Fisch entfernen, und den Fisch in kleine Würfel schneiden. Mit den gewürfelten Paprikaschoten, den kleingeschnittenen Champignons und den Gewürzen vermischen und in eine Form füllen.

Das Sülzenpulver wie angegeben anrühren und heiß über die Fischmischung gießen. Die Räucherfischsülze am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für die Sauce (Vinaigrette): Körnersenf, Öl, Essig ,Rotwein und frisch gehackte Kräuter mischen.

Die Räucherfischsülze auf einen Teller stürzen und mit der Vinaigrette servieren. Die Sülze gegebenenfalls mit Kräutern garnieren.

Guten Appetit!