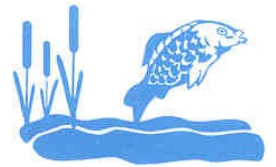


TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter**

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Räucherforelle mit Birne

Räucherforelle mit Birne - Für besondere Anlässe eignet sich diese erlesene Vorspeise. Es verbindet sich der würzige Geschmack der Forelle mit dem saftig, süßen Aroma von den Birnen.

Zutaten:

4 geräucherte Forellenfilets
2 - 3 süße, saftige Birnen
1 kleiner Kopf Radicchio
60 g Rucola
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/2 Zitrone
2 EL Olivenöl
4 EL Creme fraiche
2 TL Sahnemeerrettich

Zubereitung:

1. Die Forellenfilets häuten und quer in Streifen schneiden.
 2. Die Birnen waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in schmale Spalten schneiden.
 3. Salat waschen und trockenschleudern, den Radicchio zerrupfen, in eine Schüssel geben, den Rucola dazu und mit Salz und Pfeffer würzen.
 4. Für das Dressing 2 TL Zitronensaft und das Öl gut verrühren, über den Salat geben, die Forelle und Birnen dazu und vorsichtig miteinander vermengen und auf Teller verteilen.
 5. Creme fraiche mit dem Meerrettich zu einer dickflüssigen Mischung verrühren und über den Salat geben.
-

Gern nehmen wir Ihre Bestellung für Frisch Fisch oder Räucherfisch im vorab unter 035341/2925 entgegen.

Öffnungszeiten: Mo – Do: 9.00 – 17.00
Freitag: 9.00 – 18.00
Samstag: 9.00 – 12.00