



## Feine Räucherforelle

mit Apfel-Schmand-Dip und Kartoffeln



20-30min



3-4 Personen

Ein Gericht, wie es nicht besser zum späten Frühling passen könnte, wenn die Tage länger und wärmer werden! Der köstliche Dip aus cremigem Schmand, feinen roten Zwiebeln, fruchtigen Apfelstückchen und würziger eingelegter Gurke ist die harmonische Verbindung zwischen den leckeren Dillkartoffeln und der zarten Räucherforelle. Guten Appetit!



### Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Packungen geräuchertes Forellenfilet <sup>4</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 2 Becher Schmand <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Mayonnaise <sup>3,6,9,10</sup>
- 1 Spreewälder Gewürzgurke <sup>10</sup>
- 2 Äpfel
- 10g frischer Dill

### Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Essig

### Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

#### Kochtipps

Vorsicht, der Fisch kann Gräten enthalten. Diese ggf. vor dem Anrichten mit einer Pinzette entfernen oder beim Essen darauf achten.

#### Allergene

Eier (3), Fisch (4), Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

#### Nährwertangaben pro Portion

Energie 684.0kcal, Fett 31.9g, Eiweiß 34.8g, Kohlenhydrate 59.1g



#### 1. Kartoffeln kochen

In einem großen Kochtopf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In das kochende Wasser geben und 15-20Min. kochen, bis die **Kartoffeln** gar sind. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen. In ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.



#### 4. Äpfel schneiden

Die **Äpfel** vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die **Apfelspalten** quer halbieren und in dünne Scheibchen schneiden. Die **Gewürzgurke** längs halbieren und ebenfalls in feine Scheibchen schneiden.



#### 2. Zwiebel vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in möglichst feine Streifen schneiden. Mit je 1 Prise Salz und Zucker vermengen.



#### 5. Dill schneiden

Die **Dillspitzen** abzupfen und möglichst fein schneiden.



#### 3. Schmand würzen

Den **Schmand** mit der **Mayonnaise** und ca. **100ml Gurkenwasser** verrühren, nach Wunsch mit Essig abschmecken.



#### 6. Dip fertigstellen

Die **Zwiebeln** abgießen und mit den **Äpfeln**, den **Gurken** und dem **Dill** unter die **Schmandcreme** rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Forellenfilets** mit den **Kartoffeln** und dem **Apfel-Schmand-Dip** anrichten und servieren.