



Feine Räucherforelle

mit Apfel-Schmand-Dip und Kartoffeln



20-30min



2 Personen

Der köstliche Dip aus cremigem Schmand, feinen roten Zwiebeln, fruchtigen Apfelstückchen und würziger eingekochter Gurke ist die harmonische Verbindung zwischen den leckeren Dillkartoffeln und der zarten Räucherforelle. Einfach rundum lecker und schnell zubereitet!

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung geräuchertes Forellenfilet 4
- 1 rote Zwiebel
- 1 Becher Schmand 7
- 1 Päckchen Mayonnaise 3,10
- 1 Spreewälder Gewürzgurke 10
- 1 Apfel
- 10g frischer Dill

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 748kcal, Fett 36.1g, Kohlenhydrate 63.9g, Eiweiß 35.9g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen 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.



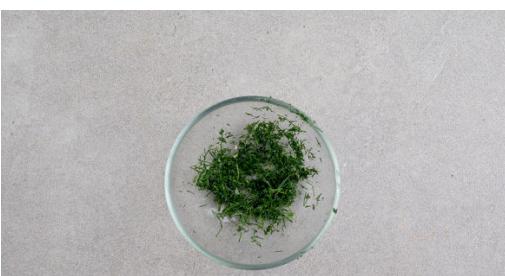
4. Apfel schneiden

Den **Apfel** 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. **50ml 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.