



Geräucherte Forelle mit Kartoffeln & Senfkaviar

Ein schnelles, edles Rezept, das den traditionellen Klassiker mit lauwarmen Kartoffeln, cremigem Zitronen-Joghurt und dem genialen „Plopp-Effekt“ von knackigem Senfkaviar modern aufschüttelt.

- **Vorbereitungszeit:** 10 Minuten
- **Zubereitungszeit:** 25 Minuten
- **Gesamtzeit:** 35 Minuten
- **Portionen:** 2 Portionen

Zutaten

- 4 bis 6 Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 2 geräucherte Forellen (frisch filetiert)
- 1 Bio-Zitrone (für Abrieb und etwas Saft)
- 300 g Naturjoghurt
- 4 Stängel frischer Dill
- Hochwertiges Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2–3 TL selbstgemachter Senfkaviar (als Topping)

Zubereitung

Schritt 1: Kartoffeln kochen

Die vorwiegend festkochenden Kartoffeln gründlich unter kaltem Wasser waschen. In einem Topf mit ausreichend Salzwasser aufsetzen, zum Kochen bringen und je nach Größe in etwa 20 Minuten weich garen.

Schritt 2: Zitronen-Joghurt anrühren

In der Zwischenzeit die Bio-Zitrone heiß abwaschen und trockenreiben. Die Schale fein abreiben. Den Naturjoghurt in einer kleinen Schüssel mit dem Zitronenabrieb, einer Prise Salz und frischem Pfeffer glattrühren. Bis zum Anrichten beiseitestellen.

Schritt 3: Hausgemachtes Dillöl zubereiten

Den frischen Dill waschen und gut trocken schütteln. Einige kleine Zweige für die spätere Dekoration beiseitelegen, den restlichen Dill grob hacken. Die gehackten Kräuter zusammen mit einem guten Schuss Olivenöl in einen Mörser geben und so lange kräftig zerreiben, bis ein feines, tiefgrünes Dillöl entsteht.



Schritt 4: Kartoffeln schneiden & Fisch vorbereiten

Die garen Kartoffeln abgießen und kurz im Topf ausdampfen lassen. Anschließend nach Belieben in dicke Scheiben oder Viertel aufschneiden. Die geräucherte Forelle sorgfältig filetieren und die Haut entfernen. *Dani's Tipp:* Wer mag, schiebt die Forellenfilets vor dem Anrichten für wenige Minuten in den Ofen. Sobald der Fisch handwarm ist, entfaltet sich das Raucharoma doppelt so intensiv!

Schritt 5: Anrichten und verfeinern

Die lauwarmen Kartoffelstücke auf den Tellern anrichten und die vorbereiteten Forellenfilets darauf verteilen. Den Zitronen-Joghurt großzügig mit einem Esslöffel darüber geben. Das hausgemachte Dillöl schwungvoll über den Joghurt träufeln und mit den restlichen Dillzweigen dekorieren. Zum krönenden Abschluss den Senfkaviar mit einem Teelöffel als glänzende Perlen über dem Gericht verteilen.

Guten Appetit!