

## **Ingo Ankoris Lieblingsgericht 7:**

### **Vorspeise - Fisch-Variationen an buntem Salatbouquet**

#### Zutaten:

3 Scheiben Räucherlachs (ca. 100 g)  
1 kleiner Apfel (süß-säuerlich, zum Beispiel Braeburn)  
3 bis 4 EL Meerrettichpaste (mild oder scharf, je nach Geschmack)  
125 g geräucherte Forellenfilets  
1 EL Frischkäse  
1 TL Thymian (getrocknet)  
3 Scheiben Serrano-Schinken (dünn geschnitten)  
1 Zitrone  
8 mittlere bis kleine Blätter Romanasalat  
1 mittelgroße Karotte  
5 Kirschtomaten  
3 Scheiben Salatgurke  
1 TL gehackter Schnittlauch (frisch oder getrocknet)  
1 TL gehackte Petersilie (frisch oder getrocknet)  
2 EL neutrales Öl  
2 EL Wasser  
1 Prise Zucker  
Salz, Pfeffer

#### Vorbereitung:

Karotte grob raspeln sowie Gurkenscheiben und Tomaten halbieren. Apfel entkernen und in feine Würfel schneiden. Direkt mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit er nicht braun wird. Aus

2 EL Zitronensaft, 2 EL Wasser, Zucker, Pfeffer, Salz, Schnittlauch und 2 EL Öl eine Vinaigrette anrühren. Geraspelte Karotte mit der Vinaigrette vermischen und ziehen lassen.

#### Zubereitung und Anrichten:

Alle Zutaten müssen möglichst kalt bei der Verarbeitung sein! Gewürfelten Apfel mit Meerrettichpaste, Salz und Pfeffer vermengen. Dann die trocken getupften Forellenfilets in einer gesonderten Schüssel zerbröseln und mit Frischkäse und Thymian zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für einen Portionsteller: Vier Salatblätter mittig auf einem Teller zu einer Blüte legen. In der Mitte der Salatblätter marinierten Karottensalat auftürmen und die Salatblüte mit Tomatenhälften garnieren. Salatbouquet noch mit etwas Vinaigrette beträufeln. Nun drei halbe Scheiben Serrano-Schinken und drei halbe Scheiben Räucherlachs in kleine Stücke zupfen und appetitlich in Häufchen um den Salat herum drapieren. Auf die Räucherlachs-Häufchen je einen Teelöffel vom abgetropften Apfel-Meerrettich geben und mit etwas Petersilie bestreuen. Für die Schinken-Häufchen je eine Nocke von der Forellenmasse abstechen, mit zwei Esslöffeln formen und auf den Serrano legen. Je eine halbe Gurkenscheibe damit garnieren. Bis zum Servieren kalt stellen. Frisches Baguette passt sehr gut zu dieser Vorspeise.

Das Rezept ist für zwei Personen. Für mehr oder weniger der köstlichen Fisch-Variationen an buntem Salatbouquet rechne die Menge der Zutaten einfach hoch oder herunter.