



Forellenrilette auf Schwarzbrotalern

Lemoncello

Eine edle Vorspeise, die Lust auf mehr macht



Zutaten für 4 Personen

- 2 Forellenfilets
- ½ Becher Sahne
- 1 Eiswürfel
- ½ Zitrone
- Schwarz-/Toastbrot
- Balsamicojuice

Eine Empfehlung von Achim Meurer. Inhaber des Restaurant Wiesengrund, Eichenbach bei Adenau / Eifel

Zubereitung

1. Die Forellenfilets in Stücke schneiden. Einen Eiswürfel zerstoßen und mit den Filets und der Sahne im Küchenmixer fein pürieren. (Das Eis verhindert die Gerinnung des Eiweisses.)
2. Lemoncello im Mörser klein mahlen und in die Masse geben. Einen kleinen Spritzer Zitronensaft hinzugeben. In den Kühlschrank geben und 2 Std. ziehen lassen.
3. Schwarzbrot- oder Toastecken im Toaster kross erhitzen, mit der Rilette bestreichen.
4. Mit frischem Dill, Petersilie, Zitronenzesten, Tomatenrose oder Balsamicojus garnieren.

Bon appetit!