



GOURMET



NEU

IM KOTÁNYI  
BIO-SORTIMENT

# Räucherforellentörtchen

MIT RADIESCHEN, HASELNÜSSEN UND PFEFFER-APFEL 

HIER GEHT'S ZUM REZEPT



# RÄUCHERFORELLENTÖRTCHEN MIT RADIESCHEN, HASELNÜSSEN UND PFEFFER-APFEL

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

## RÄUCHERFORELLENTÖRTCHEN:

- 500 g Sauerrahm
- 2 EL KOTÁNYI BIO Petersilie gerebelt
- 3 EL KOTÁNYI BIO Dillspitzen geschnitten
- 400 g Räucherforelle, fein gewürfelt
- 150 ml Apfelsaft
- 20 g KOTÁNYI Agartine, 100% pflanzliche Gelierhilfe
- 10 Scheiben Pumpernickel

## PFEFFER-APFEL:

- 150 ml Apfelsaft
- 10 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 2 Granny Smith Äpfel, gewürfelt
- 1 EL KOTÁNYI BIO Pfeffer bunt, im Mörser zerstoßen

## RADIESCHEN UND HASELNÜSSE:

- 200 g Haselnüsse ganz, in KOTÁNYI Walnuss Öl gebraten
- 50 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 20 Radieschen, in dünne Scheiben geschnitten
- 50 ml KOTÁNYI BIO-Zwetschken-Balsamapfelessig

## Sonstiges:

- KOTÁNYI Trennfett
- Frische Petersilie
- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI BIO Pfeffer bunt aus der Mühle



## ZUBEREITUNG:

10 Anrichteringe (ø ca. 10 cm) mit Trennfett dünn aussprühen. Pumpernickel rund ausstechen und als Boden in die Anrichteringe legen.

Für das Räucherforellentörtchen Sauerrahm mit BIO Petersilie gerebelt, BIO Dillspitzen geschnitten, fein gewürfelte Räucherforelle und etwas Salz vermengen.

Apfelsaft mit Agartine ca. fünf Minuten aufkochen lassen und danach zügig unter die vorbereitete Sauerrahmmasse mengen. Rasch in die Anrichteringe geben und für mindestens zwei Stunden kaltstellen.

Für den Pfeffer-Apfel Zitrusfaser mit Apfelsaft kräftig verrühren. Apfelwürfel und zerstoßenen BIO Pfeffer bunt dazugeben. Die in Walnuss Öl gebratenen Haselnüsse in BIO Sonnenblumen Öl kurz anbraten und anschließend grob hacken. Die Radieschenscheiben mit BIO Zwetschken-Balsamapfelessig und etwas Salz marinieren.

Forellentörtchen aus den Ringen lösen und halbieren. Mit Pfeffer-Apfel, marinierten Radieschen und gehackten Haselnüssen anrichten und mit frischer Petersilie garnieren.

TIPP: Für eine vegetarische Variante können Sie anstatt der Räucherforelle einige Räuchertofuwürfel verwenden!