

Räucherfischsalat

Zutaten: 600 g Räucherfisch (Forellen, Saiblinge, Renken, Brachsen)
3 hartgekochte Eier
2 Tomaten
1 Apfel
1 Essiggurke
1 Zwiebel
½ Porreestange
Petersilie
Dill
Schnittlauch
1 TL Kapern
100 g Mayonnaise
2 EL Joghurt
Zitronensaft
Salz
1 Prise Zucker

Zubereitung: Den Räucherfisch auslösen, Haut und alle Gräten entfernen.

Das Fleisch zerpfücken. Eier, Äpfel, Tomaten, Essiggurke würfeln.

Zwiebel und Porree sehr fein schneiden. Unter die Joghurt-Mayonnaise feingehackte Kräuter – je 1 TL Petersilie, Dill, Schnittlauch – und Kapern mischen.

Mit Salz, Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Die Zutaten sehr vorsichtig miteinander vermischen.

Mit Tomatenwürfel und Petersilie garnieren.