

Räucherfisch-Salat auf Baguette

Zutaten (für 6 Personen):

- 1 roter Apfel
- 0,8 Salatgurke
- 1 Zwiebel
- 3 saure Gurken
- 250 g Mayonnaise
- 1 geräucherte Makrele
- 1 geräucherte Forelle
- 1 geräucherter Rotbarsch
- 1 Baguette
- Butter

Salatgurke und Apfel säubern. Die Gurke und den Apfel ungeschält in mundgerechte Stücke schneiden. Tipp: Wenn Sie einen roten Apfel nutzen, sieht der Räucherfischsalat später noch appetitlicher aus, da das Rot aus dem hellen Salat hervorsticht.

Saure Gurken aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen, anschließend zerkleinern. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Alles in einem passenden Gefäß miteinander vermengen. Die Mengenangaben verstehen sich bei diesem Rezept als Empfehlung. Wer es gerne saftiger mag, kann mehr Apfel oder Salatgurke dazugeben.

Räucherfische filetieren. Zunächst alle kleinen Flossen mit der Hand entfernen, dann den Kopf hinter den Kiemenklappen und die Schwanzflosse abtrennen. Den Bauch aufschneiden, sodass sich der Fisch in zwei Hälften aufklappen lässt. Vorsichtig die Mittelgräte entfernen. Die Bauchlappengräten mit der Rückseite eines Messers vom Fleisch trennen und dann abziehen. Das Fleisch durch Zupfen zerkleinern. Dabei darauf achten, dass die letzten Gräten entfernt werden. Die Stücke sollten nicht zu klein sein.

Fischstücke mit den anderen Zutaten und der Mayonnaise vermischen. Nach Belieben etwas nachsalzen, allerdings ist geräucherter Fisch durch die Salzlake schon sehr salzig. Anschließend ein Baguette in kleine Scheiben schneiden und mit Butter bestreichen. Den Räucherfischsalat auf dem Brot anrichten.

Sendung/Quelle: Nordmagazin

Sendetermin: 12.08.2023

Koch/Köchin: Pauline Retting

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen