

Räucher-Forelle mit Sauerampfer-Schmand

Für 4 Personen

2 Forellen (ca. 300 g)	ca. 30 g Buchenholz-Sägemehl	1 Bund Sauerampfer
50 g frischer Meerrettich	1 Bio-Zitrone (Saft, Abrieb)	150 g Schmand
Salz, schwarzer Pfeffer	Basilikum	Alufolie

Extras:

Gusseiserner Wok	Camping-Kocher
------------------	----------------

Forelle waschen und mit Küchenkrepp innen und außen abtrocknen.

Fisch innen und außen salzen.

Wok mit Alufolie auslegen, Räuchermehl darauf geben, den Rost einsetzen, ebenfalls mit Alufolie belegen, Löcher hineinstecken und die Forelle darauf legen, mit dem Deckel verschließen. Wok erhitzen und die Forelle ca. 30 min. räuchern. Flamme nach 15 min. ausschalten und die Forelle im geschlossenen Wok ziehen lassen.

Sauerampfer in feine Streifen schneiden.

Meerrettich schälen und in eine Schüssel reiben.

Sauerampfer und Schmand in die Schüssel geben, mit etwas Abrieb und etwas Saft von einer Zitrone verrühren, mit Salz und etwas schwarzem Pfeffer würzen.

Forelle filetieren, dabei auch die Haut abziehen und mit dem Schmand auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren.

Björn Freitag am 14. Januar 2022