



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

Geräucherter Alaska Sockeye mit Rosolli, Apfelgel und Senf-Dill-Soße

Zutaten für 4 Personen:

400 g geräucherter Alaska Sockeyelachs

Für das Rosolli:

300 g Kartoffeln festkochend
300 g Rote Bete
200 g Möhren
3 Gewürzgurken
1 Elstarapfel
1 Rote Zwiebel
4 EL Apfelessig
8 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer

Für das Apfelgel:

225 ml Apfelsaft
2 ml Whiskey
1 g Agar-Agar

Für die Senf-Dill-Soße:

2 EL mittelscharfer Senf
4 EL bayrischer Senf
2 EL Honig
½ Bund Dill

100 g Feldsalat



Zubereitung:

1. Für das Rosolli die Kartoffeln, die Rote Bete und die Möhren jeweils in einem eigenen Topf als Ganzes kochen, bis das Gemüse weich ist. Die Kartoffeln dann schälen und in Würfel schneiden. Rote Bete, den Apfel und die Möhren ebenso würfeln. Die Gewürzgurken und die rote Zwiebel in Scheiben schneiden. Alles in einer Schüssel vermengen und mit Apfelessig und Rapsöl angießen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Zutaten für das Apfelgel mit einem Mixer vermengen. Dann unter rühren in einem Topf aufkochen und 2-3 Minuten kochen lassen. Das Gelee auskühlen lassen und erneut mit in einem Mixer pürieren.
3. Den Dill fein hacken und mit den restlichen Zutaten für die Soße vermengen.



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

4. Rosolli in einem Streifen auf dem Teller anrichten. Apfelgel in Punkten darum herum verteilen und mit Senf-Dill-Soße angießen. Feldsalat auf das Rosolli zupfen und Sockeye darauflegen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Nährwerte pro Portion:

Energie: 560 kcal / 2350 kJ

Eiweiß: 25 g

Fett: 32 g

Kohlenhydrate: 38 g