

# Rezeptmuseum.de

## Feiern mit Eiern

### EIERSALAT MIT GERÄUCHERTEN FORELLENFILETS

#### Zutaten:

1/2 Kopf Eissalat  
je 1/2 rote und gelbe Paprikaschote  
4 geräucherte Forellenfilets  
4 Deutsche Frisch-Eier, hartgekocht

#### Für die Salatsauce:

1/2 Zwiebel  
1/2 Knoblauchzehe  
1/2 TL Salz  
etwas frisch gem. Pfeffer  
2 EL frische, geh. Kräuter  
(Petersilie, Schnittlauch, Pimpinelle, Thymian)  
2 EL Estragon-Essig  
3-4 EL Fleischbrühe  
2 EL gutes Pflanzenöl  
1 TL scharfer Senf

#### Zubereitung:

Eissalat waschen, in kleine Stücke zerpfücken, Paprikaschoten in Streifen schneiden, Forellenfilets zerpfücken.

Die Eier schälen und achteln oder in Scheiben schneiden.

Diese Zutaten locker vermischt auf einer Platte anrichten.

#### Für die Sauce

Zwiebel und Knoblauchzehe ganz feinhacken. Mit Salz und Pfeffer vermischen. Die frisch gehackten Kräuter dazugeben.

Essig, die Fleischbrühe und Pflanzenöl zufügen, zum Schluß den Senf und alles gut durchrühren.

Wenn man die Sauce noch etwas flüssiger haben will, etwas mehr Fleischbrühe zugeben.

Die Sauce über den Zutaten verteilen und den Salat mind. 1 Stunde durchziehen lassen, bevor er gut gekühlt serviert wird.

Port. 1100 kJ/260 kcal