Verhackertes von der Forelle

Zubereitungszeit: **1 Stunde**

Zutaten für 4 Personen

Verhackertes:

3 Stk.	kalte, gebratene Forellenfilet ohne Haut
4 EL	Zitronenmayonnaise
125 g	Creme Fraiche
1 EL	Zitronensaft
20 g	Frische Kräuter gehackt (Dill, Kerbel, Koriander, Schnittlauch)
	Fleur de Sel
	Roggenbrot

Zitronenmayonnaise:

1/8 l	kühlschrankkaltes neutrales Öl (z.B. Rapsöl, Sonnenblumenöl)
1	Ei, kühlschrankkalt
1 EL	Senf
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
1	Zitrone, unbehandelt
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung *Verhackertes*:
Filets kurz abbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließen kaltstellen.

Zubereitung Zitronenmayonnaise:
Das Öl mit Ei, Senf, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab auf höchster Stufe mixen.
Nach Bedarf noch etwas Öl nachgießen (so wird die Mayonnaise dicker).
Die Zesten der ganzen Zitrone zugeben und die Mayonnaise mit der Knoblauchzehe abschmecken.

Den Fisch grob zerzupfen. Mayonnaise, Creme Fraiche und frisch gehackte Kräuter vorsichtig unterheben, mit Fleur de Sel abschmecken.

Serviert wird das Verhackerte auf frischem Roggenbrot, dekoriert mit frischen Kräutern.

Getränkeempfehlung: ein Seidl (Kalter Weißwein geht auch)

Kochabend: 06. Oktober 2021 / Egon Hämmerle