Halételek

Pisztrángtaler tökmagolajjal

Előétel
Receptforma

20 Percek
Elkészítés

Könnyű
Nehézség

Hozzávalók 4 személyre

100 g friss sajt
2 EK védett reszelt torma
Só
Fehér bors
300 g pisztrángfilé füstölt
½ Saláta uborka
12 Pumpermickel-Taler
2 citrom (kezeletlen)
Kapor a garnirozáshoz

Elkészítés

Friss sajt tormával és kevés tökmagolajjal összekeverni, sóval és borssal ízesíteni.
A pisztráng filét darabokra vágni, a salátauborkát szeletekre vágni és elosztani, a citromot is ugyanúgy előkészíteni mint az uborkát.
A friss krémsajtot a 12 Pumpermickel-Taler -re elosztani.
Egy negyed salátauborkát, citromot valamint a pisztrángfilét rárakni és friss kaporral garnírozni.

Tipp: Akinek nincs 12 Pumpermickel-Taler, Ezt normal pirítóssal és kerek kekszformában is könnyen elkészítheti. Természetesen az alkalomhoz illően más formák, mint csillag, maci is kivágható.

Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch