



Räucherforellenfilets mit Penne und Preiselbeer-Meerrettich

Zubereitung

Zwiebeln pellen und grob würfeln, **Öl** in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln hellbraun braten. Mit **Wodka** ablöschen, **Sahne** hinzugeben und cremig einkochen, warm halten.

Nudeln al dente kochen, **salzen**.

Dill hacken, mit **Preiselbeerkompott** und **Sahnemeerrettich** vermengen, mit **Zitronensaft** und **Senf** verrühren. Sauce erneut aufkochen lassen und die Meerrettich-Mischung hinzugeben.

Die Forellenfilets sollten nicht erhitzt werden, da sie bereits geräuchert wurden.

Forellenfilets grob zerbröseln und unter die Sauce mischen, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Nudeln mit Soße vermengen und mit frisch gehacktem **Dill** servieren.

4 Portionen

- 400g Räucherforellenfilets
- 200g Gemüsezwiebel
- frischer Dill
- 1EL Preiselbeerkompott
- 3TL Sahnemeerrettich
- 3EL Wodka
- 1TL süßer Senf
- 2TL Zitronensaft
- 400ml Schlagsahne
- 2EL Öl
- Salz
- Pfeffer
-
- 400g Penne
- Salz