

Schüttelsalat mit Räucherfisch

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

Zutaten

300g geräucherte Makrele, Filets oder 1 ganze Makrele, entgrätet, mundgerecht
Alternativ: geräucherte Forelle
0,5 Salatgurke, halbiert, entkernt, 1cm Scheiben
2-3 feste Tomaten, entkernt, gewürfelt
1 gelbe Paprika, roh gewürfelt oder aus dem Ofen, gehäutet
2 EL Kapern
1 EL Cranberries, getrocknet, gehackt
0,5 Gemüsezwiebel, gewürfelt
Je 1 EL Tabasco grün und rot
Pfeffer, frisch gemahlen
Frische Kräuter, klein geschnitten
Pumpernickel

Zubereitung

Die Paprika halbieren, entkernen und im Ofen bei 200 Grad Umluft so lange rösten, bis sie schwarze Stellen hat. Abkühlen lassen, die Haut abziehen, und klein schneiden.

Nun alle Zutaten in einen Behälter mit Deckel geben und schütteln! Etwas ziehen lassen, damit sich der Geschmack schön verbindet.

Die Makrele darauflegen.

Dazu schmeckt Pumpernickel, Pellkartoffeln oder Bauernbrot!

Corinnes Tipp: Ich würde immer eine ganze Makrele kaufen. Sie ist viel saftiger als die geräucherten Filets. Das Entgräten lohnt sich auf jeden Fall!