

# Lachsforellenfilets unter Meerrettichkruste

Zutaten für 14 Personen

## Für die Meerrettichkruste:

ca. 8 Scheiben Toastbrot  
150 g weiche Butter  
ca. 3 EL geriebener Meerrettich aus dem Glas

## Für den Fisch:

ca. 800 g Lachsforellenfilet (ohne Haut und Gräten)  
Salz, Pfeffer  
Saft von einer großen Zitrone

## Für den Salat:

Gemischter Salat nach Belieben  
300 gr. Himbeeren

Zutaten für Himbeerdressing nach Geschmack

Toastbrot entrinden, würfeln und im elektrischen Alleszerkleinerer fein mahlen. Butter schaumig schlagen, Meerrettich und geriebenes Brot darunter rühren. Aus der Masse ein Rolle formen in Folie einschlagen und min. 2 Std. kühlen.

Lachsforellenfilets in 14 Portionen teilen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Krustenmasse in dünne Scheiben schneiden und auf den Filets verteilen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen die belegten Filets darauf verteilen und unter dem Grill ca. 6 Minuten übergrillen.

Auf dem Salat anrichten und mit den Himbeeren dekorieren.

