

## Rote Rüben carpaccio mit Räucherfischsülzchen und Krensaucе

Zutaten für etwa 4 Portionen

### Zutaten:

1 Stk. Rote Rübe (ca. 15 dag) gekocht  
20 dag Räucherfische  
(gemischt Forellen-Saibling-Lachsforelle)  
10 dag Gemüse (Karotten, Sellerie, gelbe Rüben, Lauch)  
¼ l Gemüsefond  
6 Blatt Gelatine  
Salz, Dill, Worcestersauce  
Joghurt, Tafelkren  
Balsamico und Olivenöl

### Zubereitung:

Gemüse putzen, schälen in feine Würfel schneiden, in leicht-gesalzene Wasser kochen, abseihen (Fond nicht wegschütten). Räucherfische von der Haut und den Gräten befreien. Würfel schneiden, mit Gemüsewürfel vermengen.

Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, Fisch-Gemüse-Würfel gleichmäßig verteilen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im warmen Gemüsefond auflösen, damit die Terrine auffüllen. 2 Std. kalt stellen.

Rote Rüben in dünne Scheiben schneiden, auf Glasteller anrichten. Sülzchen schneiden mit Joghurt-Krensaucе, Dill, Zitronenscheiben dekorieren. Mit Balsamico und Olivenöldressing ergänzen.

Für die Kren-Sauce Joghurt und Tafelkren vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.