



Räucherforellenbällchen mit Gurkenspaghetti & halbgetrockneten Kren-Paradeisern

1. Die Paradeiser kurz überkochen und schälen, danach auf ein Blech geben und mit den übrigen Zutaten vermischen. Anschließend im Rohr bei 100 °C Heißluft für 1 Stunde trocknen.
2. Die Gurke schälen und mit dem Gemüsehobel in feine, lange Streifen schneiden. Anschließend einsalzen und nach 10 Min. ausdrücken. Mit Minze, Olivenöl und etwas Knoblauch vermischen und mit einer kleinen Fleischgabel zu Spaghetti formen.
3. Die Räucherforelle in 1 cm große Würfel schneiden. Anschließend mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken. Aus der Masse ca. 3 cm große Bällchen formen und in den Paradeiserflocken wälzen.

Alle Komponenten auf einem Teller ergeben eine herrliche Vorspeise.



Schwierigkeit



Zubereitung: 90 Minuten



Backrohr vorheizen

*Für die halbgetrockneten
Paradeiser:*

10 Stk.	Kirschparadeiser
	Knoblauch
1 TL	Staubzucker
1 Prise	Salz
	Olivenöl
	Thymian

Für die Gurkenspaghetti:

1 Stk.	Salatgurke
	Salz
	Minze, gehackt
	Olivenöl
	Knoblauch, gehackt

*Für die Räucherforellen-
bällchen:*

100 g	Räucherforelle, entgrätet
½	rote Zwiebel, gehackt
40 g	Apfelwürfel (frisch, ca. 3 - 4 mm)
1 EL	Mayonnaise
1 EL	Sauerrahm
	Knoblauch, gehackt
1cl	Gölles Apfel Essig
	Chili
1 TL	Petersilie, gehackt
	Salz
3 EL	getrocknete Paradeiserflocken, zum Wälzen