

SINGLE REZEPT



Schottischer Rauchlachs & geräucherte Forelle auf Flammkuchen

- 1 Person** 100 g Rauchlachs Filet Royal
1 Forellenfilet, geräuchert
- 1 Flammkuchen (Fertigprodukt)
Rucola
Apfelkapern
Schwarze Oliven
Olivenöl



SINGLE REZEPT

Serie Zwei
26/32

von Andreas Altorfer

Schottischer Rauchlachs & geräucherte Forelle auf Flammkuchen

Rauchlachs in dünne Tranchen schneiden. Forellenfilet vierteln. Den Flammkuchen im vorgeheizten Ofen bei 250°C ca. 8 Min. (mittlere Rille) backen. Rauchfisch, Oliven, Kapern und Rucola auf dem gebackenen Flammkuchen verteilen. Vor dem Servieren mit etwas Olivenöl beträufeln.

Tipp

Anstelle von Flammkuchen eine Fertigpizza.

Für dieses Gericht eignet sich jeder Rauchfisch (Wildlachs, Felchen, Makrele, Heilbutt, Stör).