



Raclette mit  
*Räucherfisch*



center  
**Warnow Park**

# Raclette mit Räucherfisch

## Zutaten für 4 Portionen

1 Rucola  
1/2 Salatgurke  
2 Dillspitze  
2 1/2 EL Zitronensaft  
2 Traubenkernöl  
Salz  
Pfeffer

1/2 TL Honig, flüssig  
4 Scheiben Räucherlachs  
4 Scheiben geräucherter Heilbutt  
4 Scheiben geräuchertes Forellenfilet  
250 g Raclettekäse  
Cayennepfeffer

## Zubereitung

Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Gurke waschen, die Enden abschneiden, die Gurke der Länge nach vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Den Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Dill und Gurken mischen. Aus Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Honig ein Dressing rühren. Je eine Scheibe Räucherlachs, geräucherten Heilbutt und Rauch-Forelle auf vier Tellern anrichten. Die Dillgurken und den Rucola mit auf die Teller geben und mit dem Dressing beträufeln. Den Käse in dünne Scheiben schneiden, diese im Racletteofen in Pfännchen gratinieren und mit Cayennepfeffer bestreut zum Räucherfisch reichen.

## Mahlzeit!