

Unser Rezeptvorschlag vom GOLDSTEIG

Räucherkipfen-Brussetta

Fischliebhaber kommen im Oberpfälzer Wald auf ihre Kosten. Eine regionale Spezialität ist der Oberpfälzer Karpfen. Jedes Jahr von Ende September bis Mitte November finden in Tirschenreuth die "Erlebniswochen Fisch" mit Workshops statt, in denen man lernt, wie man Fisch filetiert, räuchert und natürlich leckere Gerichte zubereitet.





Zutaten: 500g geräuchertes Karpfenfilet, 4 Tomaten, 100g Mozzarella oder Hirtenkäse, ½ Gurke, etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Kräuter, Rucola bzw. Salatblätter, Bauernbrot oder Weißbrot

Zubereitung: Karpfenfilets enthäuten und in kleine Würfel zerteilen. Den Strunk der Tomate ausschneiden und die Tomate unten einschneiden. Tomaten kurz ins kochende Wasser geben und gleich im kalten Wasser abkühlen. So kann man die Haut gut abziehen. Dann die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Mozzarella fein würfeln, die Gurke halbieren, Kerne entfernen und ebenfalls würfeln.

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Zitronensaft, wenig Salz, frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer und frisch gehackten Kräutern abschmecken.

Bauernbrot in nicht zu dicke Scheiben schneiden und im Ofen knusprig rösten, je nach Geschmack kann Knoblauch dazu gegeben werden. Die noch heißen Brotscheiben mit Rucola oder anderen Salatblättern belegen und die Räucherkarpenmasse darauf geben.

Guten Appetit oder auf gut Oberpfälzisch: AN GUADN!