

## Vorspeise – Rucolasalat mit Tomaten, geräuchertem Forellenfilet und Parmesan

### Zutaten:

4 Handvoll Rucola  
16 Kirschtomaten  
2 EL Kürbiskerne  
200 g geräuchertes Forellenfilet  
100 g Parmesan  
1 EL Estragonenf  
2 EL Olivenöl  
3 EL Balsamicoessig  
1 TL Zucker  
Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Rucola und Tomaten waschen; Rucola auf einer Seite des Tellers anrichten; Tomaten halbieren und auf den Rucola verteilen; die Kürbiskerne darüber streuen; das Forellenfilet neben dem Rucola legen; Parmesan in schmale Streifen schneiden und neben das Forellenfilet legen; ev. ein paar kleine Stücke über den Rucola verteilen; Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer und Senf mit dem Öl glattrühren; Balsamico dazugeben und zu einer cremigen Marinade verrühren; über den Salat träufeln; ev. mit Balsamicoglace für das Auge „verzieren“;

Gutes Gelingen und guten Appetit!!!

