

Flösser-Salat

von Günter Wallasch,
Lenggrieser Neubürger durch Heirat



- 4 frische Forellen
- 2 große Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g gekochtes Kassler
- 4 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- Essig
- 1 Bd. frisch gehackte Petersilie
- 1 Eissalat
- 4 hartgekochte Eier
- 4 mittlere Tomaten
- 1 Bd. Radieschen
- 8 Cornichons
- 1 Msp. Senf

Die Forellen wie üblich blau kochen und im Sud erkalten lassen. Dann herausnehmen und entgräten. Die Haut aber nicht entfernen, da diese das Beste an der Forelle ist. Dann die Forelle in mundgerechte Stücke brechen und in eine Marinade legen, welche man wie folgt zubereitet: Das Öl mit einer Messerspitze Senf und dem Essig verrühren; dann die feingehackte Zwiebel und den Knoblauch untermischen, mit Salz und Pfeffer und etwas Fondor abschmecken. Vielleicht noch etwas Wasser hinzugeben. Dann die Forellenstücke hineingeben und circa sechs Stunden ziehen lassen.

Den Eissalat in ganz feine Streifen schneiden und auf die Teller verteilen. Nun die Forellenstückchen mit einem Schaumlöffel aus der Marinade nehmen und auf den Salat legen. Jetzt wird das Kassler auch in ganz feine Streifen geschnitten und darüber verteilt. Nun wird die restliche Marinade über alles verteilt und mit der frisch gehackten Petersilie bestreut. Nach Belieben ausgamieren.

Dazu reicht man am besten Toast mit Butter und ein frisches helles Bier.