

## Forellentaler mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.



**Vorspeise**  
Rezeptart



**20 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 4 Portionen

100 g Frischkäse  
2 EL geriebener Steirischer Kren g.g.A.  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
Salz  
Pfeffer weiß  
300 g Forellenfilets geräuchert  
½ Salatgurke  
12 Pumpernickel-Taler  
2 Zitronen (unbehandelt)  
Dill zum Garnieren

### Zubereitung

Frischkäse mit Kren und etwas Kürbiskernöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Forellenfilets in Stückchen teilen, die Salatgurke in Scheiben schneiden und vierteln, die Zitrone ebenso wie die Gurke vorbereiten. Die Frischkäsecreme auf die Pumpernickel-Taler verteilen. Je ein Viertel Salatgurke und Zitrone, sowie Forellenfilet drauflegen und mit frischem Dill garnieren.

Tipp: Wer keine Pumpernickel-Taler zur Hand hat, kann diese mit normalen Pumpernickel-Brotscheiben und einer runden Keksform ganz leicht selbst herstellen. Natürlich können, dem Anlass entsprechend, auch andere Formen wie Sterne oder Bären aus dem Pumpernickel ausgestochen werden.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**