

## Räucherfischsalat

### Zutaten:

100 g geräucherten Fisch  
1 fester, säuerlicher Äpfel  
100 g Sauerrahm  
frischer Dill, fein gehackt  
Zitronensaft  
Salz Pfeffer

### Zubereitung:

1. Sauerrahm mit Dill, Zitronensaft, Salz und Pfeffer glattrühren.
2. Den Räucherfisch in mundgerechte Stücke pflücken.
3. Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen, feinblättrig schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
4. Den Räucherfisch und die Apfelscheiben auf einem Teller anrichten und das Dressing darüber verteilen. Mit Weißbrot servieren.

Dazu passt der „Gemischte Satz Klassik 2018“ vom **Weingut Schaflerhof**

<http://schaflerhof.at/> in Traiskirchen.

Mehr über den Weinwettbewerb DER WEIN des Biosphärenpark, bei dem jährlich die besten nachhaltig erzeugten Weine der Region ausgezeichnet werden, gibt es unter

<https://www.bpww.at/de/aktivitaeten/biosphaerenpark-wienerwald-der-wein>



N. Kovacs