

## Hauptgang Lachs / Gurke / Rettich

### Rezeptteil 3 von 3 Rettich mit Fisch-Rogen

---

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
0,5	Rettich
0,5 Glas	Fisch-Rogen nach Wahl
1	Salz und Zucker

### **Vorbereitung & Zubereitung**

1. Den Rettich schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln.
2. Auf einer großen, flachen Schale verteilen (am Besten in einer Schicht) und mit Salz und Zucker bestreuen. Mit Folie abdecken und ca. 30 min. „schwitzen“ lassen.

Zum Anrichten eine Schicht Rettich-Scheiben auf den Teller geben, mit einigen Fisch-Eiern dekorieren und dazu den Lachs und die Gurken-Schälchen anrichten.