

**Marinierter Stör / Buchenpilze / Schwarze Nuss**

Rezeptur für 4 Personen

**Zutaten**

Menge	Einheit	Produkt
200	g	Störfilet
1	El	Eingelegte Schwarze Nüsse
1/2	Kopf	Frisée
150	g	Buchenpilze
1	Stk	Schalotte
1	Stk	Zitrone
2	El	Sushi-Essig
2	Stk	Radieschen
1-2	Zweige	Kapuzinerkresse
1	El	Nussöl
1	Becher	Creme Fraiche
2-3	Scheibe n	Toastbrot
Gewürze:		Salz, Pfeffer

**Vorbereitung**

- Stör putzen und in feine Scheiben schneiden mit Zitronenschale und Salz marinieren und kühl stellen.
- Buchenpilze waschen und mit fein geschnittenen Schalotten und Nussöl in einer Pfanne leicht anziehen. Würzen mit gehackten Nüssen, Zitrone, Salz und Pfeffer.

**Finalisierung**

- Frisée zupfen und waschen.
- Toastbrot würfeln und mit Öl in einer Pfanne leicht rösten und salzen.
- Creme Fraiche mit Zitrone glattrühren und mit etwas Salz würzen.
- Radieschen in feine Scheiben schneiden.
- Creme Fraiche auf einem Teller verstreichen, marinierten Stör darauf verteilen, mit Buchenpilzen, Kresse, Frisée und Croutons garnieren.

**Allergene**

- |  |                                     |                               |   |   |                                   |   |
|--|-------------------------------------|-------------------------------|---|---|-----------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Ei   | <input checked="" type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja               | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte    | <input type="checkbox"/> Sellerie   | <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam            | <input checked="" type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere               |