

ZUTATEN FÜR GEFÜLLTE ZITRONEN:

7 Zitronen

FISCH FÜLLUNG

300 g Fisch (Eingelegter Hering, Sardinen, frisches Filet, etc.)

2 EL Kapern

150 g Frischkäse

50 g Creme Fraiche

1 EL Dijon Senf Körnig

Zitronen Zeste

½ Bund Schnittlauch

Salz

Schwarzer Pfeffer

SELLERIE-APFEL FÜLLUNG

1/4 Sellerieknolle | 200 g

1 Apfel

1 Karotte

50 g Walnüsse

100 g griechischer Joghurt

50 g Crème fraîche

Zeste von 1/4 Zitrone

Saft von 1/2 Zitrone

1 EL Olivenöl

1 TL Weißweinessig

2 TL Honig

1 TL geriebener Kren



FOTO: Julian Kutos

ZUBEREITUNG

6 Zitronen köpfen, den Boden abschneiden. Mit einem Löffel aushöhlen, Fruchtfleisch und Zitronensaft auffangen.

FISCH FÜLLUNG

Kapern je nach Größe klein schneiden oder ganz lassen. Fisch mit Zitronensaft marinieren, salzen.

Schnittlauch fein hacken.

Frischkäse mit Creme Fraiche cremig rühren. Salzen, pfeffern, Schnittlauch, Senf und Zitronenzeste dazugeben. Fisch unterheben.

SELLERIE-APFEL FÜLLUNG

Apfel, Karotte und Sellerie schälen und reiben. Nüsse fein hacken.

Für das Dressing alle Zutaten miteinander vermischen.

Gemüse, Dressing und Nüsse vermischen, abschmecken.

FÜLLEN

Die Zitronen mit füllen. Bis zum Servieren kühl lagern. Garnieren mit Zeste und Kräutern.