



Gebeizte Lachsforelle mit Dill



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 große Filets von der Lachsforelle (à ca. 400 g)

100 g Salz

100 g Zucker

80 g Dill

Senfkörner, Pfeffer, gerösteter Koriander aus der Mühle

ZUBEREITUNG DER FORELLE

Salz, Zucker und Gewürze mischen, die Innenseite der Forelle damit würzen. Dill grob hacken und die Innenseite damit dick bestreuen. Fischfilets in eine Wanne legen und nach ca. 12-15 Stunden wenden. Nach einem weiteren halben Tag sollte der Fisch durchgebeizt sein.

Dillbelag abwischen, mit Olivenöl bestreichen und eventuell mit neuem Dillbelag bestreuen.

Mit einem scharfen Messer dünn schneiden und mit Honig-Senfsauce garniert servieren. Auch Saibling oder Kärntner Lax'n eignen sich hervorragend zum Beizen.

Wir wünschen
guten Appetit!

