

Gebeizte Lachsforelle

1 Forelle ca. 1,5 kg
Salz-Zuckermischung (200g Salz; 85g Zucker)
Dill (frisch oder tiefgefroren)

Forelle filetieren, die Haut nicht entfernen.

Filets mit der Haut nach unten in eine ausreichend große Schale oder Bratenplatte (Porzellan oder Keramik) legen. Dick mit der Salz- Zuckermischung und gehacktem Dill bestreuen.

Mit Frischhaltefolie abdecken und mit feuchten Tüchern beschweren. Dabei darauf achten, daß die Folie nicht über den Rand hinaus ragt.

Im Kühlschrank ca. 7,5 bis 8,0 Stunden ziehen lassen (je nach Geschmack auch länger).

Die Filets mit kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocknen und danach mindestens 12 Stunden im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen.

Dann die restlichen Gräten mit einer Fischpinzette oder einer geeigneten Zange (Arterienklemme) entfernen und das Filet mit einem Lachsmesser aufschneiden. Es wird empfohlen, die Reste des Seitenlinienorgans (braunes Fleisch, schmeckt leicht tranig!) von den Scheiben abzuschneiden (s. Fotos)

Wer es mag kann der Salz-Zuckermischung zerstoßene Wacholderbeeren oder weißen Pfeffer aus der Pfeffermühle zugeben.

Guten Appetit

Schwedische Senfsauce

100 g mittelscharfer Senf (z.B Thomy)
105 g Sonnenblumenöl (z.B. Thomy)
10 g Weinessig
80 g Honig Langnese Sommerblütenhonig (klar)
¼ Päckchen gefr. Dill

Zutaten gut mischen.

Honig- und Ölmengen evtl. abschmecken.

Bei zu „pelzigem“ Geschmack Öl zugeben.

Diese Sauce ist ein „Muss“ zur gebeizten Lachsforelle.



Copyright by Peter Kolster



Copyright by Peter Kolster















