

Gebeizte Forelle

Zutaten f. 4 Pers.: 2 Forellenfilets mit Haut, 2 Bund Dill
2 EL Salz, 2 EL Zucker, 1 EL weißer Pfeffer, grob, 1 TL Vanillezucker.

Zubereitung: Salz, Zucker, Vanillezucker und Pfeffer vermischen und auf die Fleischseite der Filets reiben.

Den Dill grob zerpfücken und ebenfalls auf die Fleischseite reiben.

Die Filets, mit der Hautseite nach außen, zusammenklappen und in Klarsichtfolie wickeln.

Das ganze in eine flache Schüssel legen und mit einem Brett + Gewicht (z. B. Tetrapak Milch o.ä.) beschweren.

Im Kühlschrank drei Tage ziehen lassen, alle 12 Std. wenden.

In hauchdünne Scheiben schneiden und mit einem z. B. Senf/Honig Dip servieren.