

Süß- saure Happen (Döbel)

Zutaten f. 4 Pers.: 6-8 Döbel (je größer, desto weniger)

- Zitronensaft
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- feingeschnittener Dill
- 1/2 ungespritzte, in Scheiben geschnittene Zitrone
- für den Würzsud: 300 ml Apfelessig
- 100 ml Weinessig
- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 1 EL Senfkörner
- 1 EL weiße Pfefferkörner
- 10 Wacholderbeeren
- 20 g in Würfel geschnittener Meerrettich
- 1 kleines Stück in Scheiben geschnittene Ingwerwurzel (10g)
- 40 g gewürfelte Mohrrüben
- 1 kleines zerbröseltes Lorbeerblatt
- 1 in Ringe geschnittene Zwiebel

Zubereitung: Die für den Würzsud angegebenen Zutaten in den Kochtopf geben und aufkochen. Topf beiseite stellen und den Inhalt erkalten lassen.

In der Zwischenzeit die Fische entschuppen, Brust-, Bauch- und Afterflossen mit der Schere abschneiden. Fische mit kaltem Wasser abwaschen, mit Küchentuch trocken tupfen und filtieren.

Bauchgräten mit Unterschnitt auslösen.

Fischfilets auf der Fleischseite mit Zitronensaft beträufeln, leicht salzen und pfeffern.

Den feingeschnittenen Dill auf einen Teller geben.

Filets in ca. 5 cm breite Stücken schneiden, jedes zweite Filetstück in Dill wälzen und in ein Einweckglas geben.

Zwischendurch Zitronenscheibe einlegen und Würzsud mit Zutaten aufgießen.

Restliche Dill und verbliebene Zitronenscheiben begeben, mit Würzsud auffüllen.

Das Glas schließen und die Fischstücke an kühlem Ort ca. 2-3 Tage marinieren lassen.

Zubereitungszeit: ca. 2-3 Tage