



Lachsforelle hausgebeizt, Salatbouquet, Dill-Senf Crème

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Lachsforelle gebeizt, aber hausgemacht!

Zutaten

- 500 - 600 g ausgelöste, grätenfreies Lachsforellenfilet mit Haut
- Für die Beize:
- Ca. 200 g grobes Meersalz
- Ca, 30 g Zucker
- 1 Bund frischer Dill, dazu etwas Zitronenmelisse, etwas Zitronenthymian, gehackt
- 1 Stange Frühlingslauch in dünnen Scheiben
- Einige gestoßene Pfefferkörner, Wacholderbeeren
- 5 - 6 Zitronenscheiben
- Etwas Olivenöl
- Für den Dill-Senf Crème:
- 1 Becher Crème fraiche
- 1 EL Honig
- 2 El mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer
- 2 - 3 große, längliche Kartoffeln
- Bunte Blattsalate nach Saison und Marktlage

Zubereitungsart

Schritt1

Das Beizen.

Schritt2

Das Salz, den Zucker und die gestoßenen Pfefferkörner, sowie die Wacholderbeeren und den in

Streifen geschnittenen Lauch und die Dillstängel mischen.

Schritt3

Die Hälfte der Menge in eine Klarsichttüte geben und die Filets darüber legen. Die Zitronenscheiben darüber geben, die zweite Hälfte darüber verteilen und vollständig bedecken.

Schritt4

Die Folien - Tüte gut verschließen und für ca. 3 - 4 Stunden in den Kühlschrank legen.

Schritt5

Die Lachsforellenfilets aus dem Salz nehmen, abpinseln / vom Salz befreien und weitere 3 Stunden in reichlich frischem Dill mit Olivenöl marinieren.

Schritt6

Die Dill-Senf Crème:

Schritt7

Aus Crème fraiche, Honig, frisch geschnittenem Dill und Pfeffer einen pikanten Dip rühren.

Schritt8

Das Kartoffelspäne:

Schritt9

Mit einem Sparschäler, von großen, länglichen Kartoffeln, 1 cm lange Streifen schneiden. Locker in eine heiße Pfanne mit Butterschmalz oder Butter und Öl geben werden und 8 min. goldbraun braten, etwas salzen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Nunmehr die Lachsforellenfilets vom Schwanz her in möglichst dünne Scheiben schneiden und locker auf einem großen Vorspeisenteller mit einem bunten Salatbouquet anrichten.

Schritt12

Dazu reiche ich die Dill Senf Crème à part und das rösche Kartoffelstroh.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** bunte blattsalate, hausgemacht, leicht, naturbelassen, zart

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachsforelle-hausgebeizt-salatbouquet-dill-senf-creme/>