



# 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/>