

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Drosie



Carpaccio vom Forellenfilet

Zutaten

6 Forellenfilets,
20 g Dill,
1 Schalotte, in Streifen geschnitten,
5 ml Zitronensaft,
5 ml Holunderessig,
130 g Meersalz,
50 g Zucker,
2 Wacholderbeeren, zerdrückt,
Milch zum Einlegen der Forellen,
4 EL Sonnenblumenöl zum Bestreichen

Zubereitung

Die Gräten aus dem Forellenfilet ziehen, und den Fisch in einen flachen Behälter legen. Den Dill und die Schalotten auf das Filet geben, mit dem Zitronensaft und dem Holunderessig beträufeln. Das Salz mit dem Zucker und den Wacholderbeeren vermischen und auf das Forellenfilet streuen. Mit Klarsichtfolie verschließen und 12 Stunden kühl stellen. Dann die Kräuter entfernen und den Fisch für 1 Stunde in die kalte Milch legen. Anschließend das Filet aus der Milch nehmen, mit einem Küchentuch gut trocknen, mit dem Sonnenblumenöl bestreichen und 12 Stunden kühl stellen. Das Filet in Scheiben schneiden und nach Wunsch mit Dillsaucen und Sahnekren servieren.