

Aufgetischt

Rezept von Dominic Mayer

Gurkenkaltschale



Zutaten für 4 Personen

1 St. fangfrisches Saiblingsfilet ca. 300-400g, Schnittlauch, 3 St. Gurken, 1/2 St. Knoblauchzehe, 1 Zweig frischer Dill, etwas Dill zum Garnieren, 4 El Olivenöl, Salz

Zubereitung

Die Gurken schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden, die 1/2 Knoblauchzehe klein schneiden, Knoblauch - Dill und Olivenöl unter die Gurken mischen, einsalzen (ca. 1/2 - 1 TL) im Kühlschrank 10 min ziehen lassen. Mixen und mit Salz und Olivenöl abschmecken.

Saiblingsfilet zupfen - von der Haut entfernen und ganz fein schneiden, feingeschnitten Schnittlauch zugeben, mit Salz und Olivenöl abschmecken.