

Aufgetischt

Rezept von Isabella Rohringer

Gebeizte Lachsforelle mit roter Rübe und Orange

Zutaten

200 g rote Rübe, je 100 g Salz und Zucker, je 2 Zitronen und Orangen, je 20 Wacholder- und Korianderkörner, 2 EL Gin oder Vodka, 1 kg frische Lachsforellenfilets

Zubereitung

Rote Rübe schälen, reißen und ca. 3 Min. blanchieren. Mit Salz, Zucker, Zitronen- und Orangenzesten, zerstoßenen Wacholder- und Korianderkörnern, sowie Gin mischen.

Fischfilets waschen, trocknen, mit Beizmischung einreiben, in einem verschließbaren Gefäß schichten und 24 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Danach die Filets abwaschen, häuten und entgräten.