

Aufgetischt

Sonntag, 4. März 2018



Gurkenkaltschale

für 4 Personen:

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



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) und im Kühlschrank 10 min. ziehen lassen. Mixen und mit Salz und Olivenöl abschmecken.

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