Aufgetischt

Gebeizte Krumbacher Lachsforelle mit Chioggiarübe

1 Stück Lachsforellenfilet (ca. 300g)
60g Salz
60g Pökelsalz
40 g Zucker
1 EL grob gehackter Petersilie
1 EL grob gehackter Kerbel
30g Dill
1 Moccalöffel Pfefferkörner schwarz
1 Moccalöffel Koriander
½ Moccalöffel Wacholder
½ Moccalöffel Senfkörner
1 Lorbeerblatt
Saft von ½ Zitrone
1 kleiner Zweig Thymian und Rosmarin

Die Kräuter grob schneiden, die Gewürze mörsern und in einer Schüssel vermengen.

Das Lachsforellenfilet auf beiden Seiten mit der Mischung gut bedecken, und 6-7 Stunden darin eingelegt lassen.

Danach mit kaltem Wasser abspülen, in ein geschlossenes Gefäß geben, und mit einer Imkerpfeife Rauch von Buchenspänen dazugeben. Die Lachsforelle ca. 1 h im kalten Rauch liegen lassen, wenn man es intensiver mag, eventuell auch länger.

Chioggia-Rübe

Die ganzen gewaschenen Rüben in Wasser mit Kümmel und Salz weich kochen, schälen, in dünne Scheiben schneiden. Mit Vinaigrette marinieren, und am Teller mit der kalt geräucherten Lachsforelle anrichten. Etwas Kren und Schnittlauch darüber geben..

Tipp: Besonders gut mit kleinwürfelig geschnittenen, in Butter gebratenen Thymianerdäpfel.