



Gebeizte Lachsforelle

Egal ob Weihnachten oder Silvester: Kalte Fischgerichte sind zu den Festtagen sehr beliebt. Greift man zu heimischer Lachsforelle und beizt sie auch noch selbst, werden Familie und Freunde begeistert sein.

Zutaten:

- 2 Sternanis
- 1 kleine Zimtstange
- 6 Kardamomkapseln
- 2 Lachsforellenfilets mit Haut à ca. 300 g (sorgfältig entgrätet)
- 30 g Salzflocken
- 20 g Kristallzucker
- Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 4 TL Cognac
- 2 Handvoll frisch gehackte Dille
- 250 g griechisches Joghurt
- 1 EL Zitronenöl
- Koriandergrün und Kerne von 1 Granatapfel zum Garnieren
- Weißbrot (frisch oder getoastet) zum Servieren

Zubereitung:

Gewürze mörsern: Sternanis, Zimtstange und Kardamomkapseln im Mörser grob zerstoßen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Würzen: Die rohen Lachsforellenfilets mit Salzflocken und Zucker bestreuen, anschließend die gemörserten Gewürze, Zitronenschale, Cognac und die gehackte Dille darauf verteilen.

Beizen: Die beiden Fischfilets aufeinanderklappen, fest in Frischhaltefolie wickeln und in einer länglichen Schüssel 48 Stunden im Kühlschrank beizen lassen.

Aromen entfernen: Kurz vor dem Servieren Kräuter und Gewürze mit einem Löffel von den Filets abstreifen.

Portionieren: Die gebeizten Lachsforellenfilets mit einem sehr scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden.

Zitronen-Joghurt: Das griechische Joghurt mit Zitronenöl verrühren und gemeinsam mit der gebeizten Lachsforelle anrichten. Mit Koriandergrün und Granatapfelkernen bestreuen.