

Aufgetischt

Freitag, 8. Dezember 2017



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

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.