

## Flüsse der Genüsse

### Marinierter Alpenlachs

Variante: Forelle, Saibling

Für 4 Personen

---

#### Zutaten

2 Fischfilets, 2 Stk. Orangen unbehandelt, 2 Stk. Limetten unbehandelt, 1 Bund Dille, 6 Stk. Lorbeerblätter, 100g Ingwer, 2 EL Pfefferkörner bunt, 1 EL Senfkörner, 150g Zucker, 150g Salz

#### Zubereitung

Die Fischfilets von den Gräten befreien (am besten mit einer Pinzette herauszupfen) auf ein tiefes Blech (mit der Hautseite nach unten) legen, Zucker mit Salz vermengen, und wenig davon über die Fischfilets streuen.

Mit einem Krenreisser die Schalen der Orangen und Limetten über die Filets reissen – aber ohne die weisse Schale – denn die ist bitter!!!

Dille fein schneiden, mit den Gewürzen ebenfalls über die Filets geben, und am Schluss die restliche Salz – Zuckermischung darüberstreuen.

Den Fisch 24 Stunden marinieren lassen – danach aus der Marinade nehmen – filetieren, mit einer Gurkenstreifen einwickeln,- und auf dem Kürbissalat anrichten.