

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gebeizte Schweizer Lachsforelle

Koch: Maximilian Weber

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Beize

- 400 g Lachsforellenfilets
- Abrieb einer ½ Limette
- Salz

Für die Marinade

- Abrieb und Saft einer Limette
- 50 ml Sojasauce
- 20 ml Sesamöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleines Stück Ingwer
- 1-2 getrocknete rote Chilischoten
- Salz

Für die Garnitur

- 100 g gekochte Rote Bete
- 1 Stange Frühlingszwiebeln
- weißer Sommerflieder

Quelle: ORF extra

- Gänseblümchen

Zubereitung

1. Zuerst die Lachsforelle von der Haut befreien, die Gräten zupfen, die Filets in eine Schüssel geben, kräftig einsalzen, mit Limettenabrieb bestreuen und 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit aus der Sojasauce, dem Sesamöl, dem geschälten, geriebenen Knoblauch und Ingwer, dem Saft und Abrieb einer Limette sowie den gehackten, getrockneten roten Chilis eine Marinade herstellen. Diese in eine Schüssel geben und mit Salz abschmecken.
3. Danach das Salz vom Fisch abwaschen und diesen trockentupfen. Das Filet in 0,5 cm dünne Streifen schneiden und diese auf einem flachen Teller anrichten.
4. Die Rote Bete schälen und in gleichmäßige 1 cm große Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in sehr dünne Ringe schneiden.
5. Zum Schluss die gebeizte Schweizer Lachsforelle mit den Rote Bete-Würfeln, den Frühlingszwiebeln, weißem Sommerflieder und den Gänseblümchen garnieren und mit der Marinade beträufeln.