

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**



Fotocredit: Simeon Baker

### **Lecher Lachsforelle mit Zitrus und Süßkartoffel**

#### Zutaten

(4 Personen)

- 1 Filet einer Lachsforelle, entgrätet - vom Fischhändler Ihres Vertrauens
- ½ kg Süßkartoffel
- 40 ml Sojasauce
- Salzzitrone im Fachhandel erhältlich
- Kräutersalat

Für die Lachsforellen-Marinade (Ceviche)

- 1 Stück Limette (Limettensaft und Abrieb)
- 20 ml Zitronenöl
- 20 ml Olivenöl
- etwas getrocknete Chiliflocken fein gehackt
- 20 ml Sojasauce

Quelle: ORF extra

- 4-6 Blätter Koriander, frisch gehackt
- Salz
- Zucker

Für die Limetten-Vanille-Vinaigrette

- 70 g Vanillezucker
- 8 g Himbeeressig (falls nicht vorhanden Apfelessig stattdessen)
- 1/2 TL Kürbiskernöl
- 1,5 TL Sojasauce
- Salz
- Zitronenöl
- 100 ml Olivenöl emulgieren

## Zubereitung

### *Lachsforelle:*

Ein Lachsforellenfilet von der Haut nehmen und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden, je nach Größe kann das Filet halbiert werden. 3-4 Scheiben Lachsforelle ergeben eine Portion. Vorm Anrichten werden die Scheiben in der Marinade kalt gegart.

Für die Marinade und die Vinaigrette jeweils alle Zutaten gut durchmischen.

### *Süßkartoffel:*

Süßkartoffeln im Salzwasser kochen und anschließend fein pressen. Sobald dies kalt ist, mit Sojasauce abschmecken. Beim Anrichten wird ein großer Punkt auf den Teller gespritzt, darauf wird der marinierte Fisch platziert.

### *Salzitrone:*

Schale der Salzitrone in feine Streifen schneiden. Ca. 4-5 Streifen beim Anrichten über das Gericht verteilen.

### *Kräutersalat:*

Den Salat mit der bereits selbst gemachten Limetten-Vanille-Vinaigrette marinieren und ebenfalls über dem Gericht verteilen.