



Tortillas mit gezupfter Fjordforelle und Erbsenguacamole

Köchin: Yulia Haybäck

Zutaten:

½ Fjordforellenfilet mit ca. 400g
2 EL des Saftes der Salzzitronen
1 TL Zucker Olivenöl

Zum Belegen:

4 Tortillas die Erbsenguacamole (pro Tortilla ca. 2 EL)
1 Salzzitrone
2-3 EL des Saftes der Salzzitronen
eventuell Salz zum Abschmecken
4 EL Olivenöl
60 g Wildkräutersalat, alternativ Ruccola

Zubereitung:

Das Fjordforellenfilet entgräten und zurechtschneiden. Die Hautseite gut abtrocknen und mit Olivenöl bestreichen. Die Fleischseite mit ein wenig Zucker bestreuen und mit dem Saft der Salzzitronen marinieren. 30 Minuten bis 1 Stunde stehen lassen. Den Grill auf 220°C vorheizen und das Fischfilet auf der Hautseite bei geschlossenem Deckel ca. 3,5 bis 4 Minuten grillen. Die Salzzitronen in kleine Ecken schneiden. Den Wildkräutersalat mit dem Olivenöl, dem Saft der Salzzitronen und den Salzzitronenstücken marinieren. Die Tortilla mit Erbsenguacamole bestreichen und Wildkräutersalat darauf verteilen. Das frisch gegrillte Fjordforellenfilet zupfen und auf dem Salat anrichten.