

Hausgebeitzte Forellenfilets mit Dillsensauce



Zutaten: 4 Forellenfilets
Meersalz grobkörnig
Dill frisch oder gefriergetrocknet
Kristallzucker
Sonnenblumenöl
Sauce: Honig – Dill – Senf von Fischerauer

Zubereitung: Die Forellenfilets werden in eine rechteckige tiefere Tasse gelegt mit der Hautseite nach unten, mit Meersalz leicht gesalzen, mit viel Dill bestreut und ganz leicht mit Zucker und Sonnenblumenöl beträufelt. Danach werden diese mit einer Folie abgedeckt und leicht beschwert und für 2 Tage in den Kühlschrank gestellt, damit diese ordentlich durchziehen können. Danach wird vor dem Verzehr die Haut mit einem scharfen Messer abgezogen und die restlichen Rückengräten mit einer Fischpinzette gezupft. Für die Sauce werden der Kremser Senf und der Dill vermengt. Die Gebeizten Forellenfilets werden mit der Sauce, Butter und Toast serviert.

Gutes Gelingen – oder einfach bei uns bestellen!