Bratkartoffel Rezepte

Gepökelte Dill Forelle

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte

1,50 kg Lachsforellen, frisch
80 g grobes Salz
-(-100)
1 Essl. Zucker
1,50 Teel. weißer Pfeffer

1 Bd. Dill
-(-2); gewaschen,
-grob
-zerkleinert
Dill zum Garnieren

für die Sauce

4 Essl. Salatmayonnaise
4 Essl. saure Sahne
1 Essl. scharfer Senf
1 Teel. Farinzucker
(Rohzucker)

Salz
weißer Pfeffer
2 Essl. Dill
-gehackt
etwas Pökellake

Forellen putzen, filieren, aber die Haut dranlassen. Unter Wasser abspülen. 20 g Salz auf eine Platte streuen. Die Hälfte der Fischfilets mit der Hautseite drauflegen.

40 g Salz mit Zucker, Pfeffer und Dill mischen. Gleichmäßig auf die Fischfilets verteilen. Die übrigen Filets mit der Fleischseite nach unten; die dünneren und die dickeren Enden gegeneinander. Fest aneinander drücken. Mit dem restlichen Salz bestreuen. Mit einem Teller und einem Stein leicht beschweren. 24 h kalt stellen, dabei einmal wenden.

Für die Sauce Mayonnaise mit saurer Sahne und Senf verrühren, den Zucker unterrühren, Salzen, pfeffern und mit Pökellake abschmecken. Den gehackten Dill untermischen.

Die gepökelten Dillfilets auf einer Platte anrichten und mit frischem Dill garnieren. Zum Verzehr in dünne Scheiben schneiden.

Dazu passt junger Blattspinat, Rührei und Bratkartoffeln, oder Bechamelkartoffeln, oder Pellkartoffeln von neuen Kartoffeln, oder einfach nur frisch getoastetes Weißbrot mit Butter.