

# Fisch Rezepte

## Räucherfisch Petra

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Vorspeisen, Suppen

---

1	p. Port. Fischtopf mit -Einsatz	2	Lachskotelett
1	Zitrone	2	Schellfischkotelett
1	Bd. Dill		Ruccolasalatblätter
1	Teel. Zucker		-einige
1	Spur Salz		- zum Garnieren
	Räuchermehl		Essig
	-Angelgeschäft		Öl
			Senf

---

Die Fischkoteletts in einer Marinade aus Zitronensaft, fein gehacktem Dill, Zucker und Salz mindesten eine Stunde marinieren.

In einem langen ovalen Topf ungefähr zwei Handvoll Räuchermehl verteilen, den Einsatz hineinstellen und auf kleiner Flamme anwärmen.

In der Zwischenzeit die Koteletts aus der Marinade nehmen, den Dill etwas abkratzen und trocken tupfen. Auf den Einsatz legen und für ca. 15 Minuten bei allerkleinster Flamme räuchern. Danach den Herd abschalten und die Fische noch für einige Zeit nachgaren lassen.

In der Zwischenzeit die Ruccolablätter durch eine Sauce aus wenig Essig, etwas Öl und Senf ziehen und auf Teller arrangieren. Nun die Fischkoteletts servieren.