

# Gebeizte Forelle

Aus einer großen (Lachs-)Forelle lässt sich eine feine Delikatesse zubereiten: Die gebeizte Forelle ist ein Prachtstück für ein festliches Büfett oder eine elegante Vorspeise beim großen Menü. Man muss den Fisch mindestens drei Tage vor dem Fest einlegen, kann ihn dann aber auch gut bis zu einer Woche aufbewahren.

Zutaten für circa sechs bis acht Personen:

1 Forelle (circa 1,5 kg)

75 g Salz, 50 g Zucker

2 Tassen fein gehackte Kräuter: Petersilie, Dill, Kerbel

Meerrettichcreme:

½ Meerrettichwurzel

100 g Mascarpone oder Crème fraîche

100 g saure Sahne, Salz, Pfeffer

Zitronensaft und geriebene Zitronenschale

Zum Marinieren eine Salz-Zucker-Kräuter-Mischung auf die Forellenfilets geben

Die Forelle filetieren oder den Fischhändler darum bitten. Zu Hause mit einer Pinzette alle Mittelgräten herauszupfen. Die Filets rundum glatt schneiden. Mit der Hautseite nach unten auf ein großes Stück Klarsichtfolie legen. Salz, Zucker und Kräuter miteinander mischen und die Fleischseite damit

bedecken. Das zweite Filet mit der Fleischseite auf die Mischung legen. Den Fisch fest in die Folie einwickeln, zusätzlich in einen ausreichend großen Gefrierbeutel packen und in einer flachen Schale im Kühlschrank mindestens drei Tage marinieren, dabei täglich zweimal wenden.

Die in Scheiben geschnittenen Filets können zum Fisch zusammengesetzt auf einer Platte oder einzeln auf Vorspeisentellern angerichtet werden

Zum Servieren die Lake, die sich gebildet hat, abwaschen, und die Filets sorgsam abtrocknen. Filets von der Haut schneiden, dann senkrecht in 3 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Entweder zum Fisch zusammengesetzt auf einer Platte anrichten oder als Vorspeise auf Tellern drapieren.

Die Meerrettichcreme aus frischer Meerrettichwurzel schmeckt köstlich zu den Forellenfilets

Dazu eine Meerrettichcreme reichen: Dafür den Meerrettich reiben, mit Crème fraîche oder Mascarpone und mit saurer Sahne vermischen. Salzen und pfeffern. Mit Zitronensaft und -schale abschmecken.

Für die Vorspeisenportion eine Mischung von verschiedenen Salaten auf dem Teller ausbreiten. Die Fischescheiben daneben legen, und die Meerrettichcreme dazu als Klecks anrichten.

Hübsch ist damit auch ein Aperitifhappen: Crostini mit Meerrettichcreme bestreichen und je eine Scheibe gebeizten Fisch darauf legen. Mit einem Kräuterzweiglein dekorieren.

Getränk: Hierzu passt etwas Prickelndes, zum Beispiel ein Rosé-Winzersekt