

Marinierte Lachsforelle auf getoastetem Baguette

Für ca. 20 kleine Brötchen



500 g Lachsforelle mit Haut

Mit der Haut nach unten in ein Gefäß mit hohem Rand geben (z.B. Gratinform). Mit einer Pinzette die eventuell vorhandenen Geräte entfernen.

40 g Zucker

30 g Salz

2 EL frisch gepresster Orangensaft

20 g grobkörniger Senf

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten gut vermischen. Die Fischfilets mit der Marinade bestreichen.

2 Bund Dill (oder 2 KL getrockneter)

Hacken und über den Fisch verteilen. Mit Klarsichtfolie bedecken und während 24 bis 48 Std. im Kühlschrank marinieren.

Die Marinade von den Filets streifen und den Fisch in feine Tranchen schneiden.

Fertigstellung

1 Baguette in Tranchen

1 Becher Kräuter- oder Meerrettichfrischkäse

1 Zwiebel, in Ringe geschnitten

½ Bund Dill

Fleur de sel

Pfeffer aus der Mühle

Die Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen. Die Fischtranchen darauf anrichten, leicht würzen und mit Zwiebelringen und Dill garnieren.

Als Aperitif servieren oder als Vorspeise mit etwas Rucola oder grünem Salat.



Tipps:

Die marinierten Fischfilets können tiefgekühlt werden.
Anstelle von Lachsforelle eignet sich frischer Lachs sehr gut.