

Weihnachtsmenü Vorspeise: Gebeizte Lachsforelle mit weihnachtlichen Aromen



[caption id="attachment_9687" align="aligncenter" width="709" caption="Beim Beizen bringen Salz und Zucker eine dezente Würze und entziehen dem Filet Wasser. Die Aromen dringen ins Fleisch und geben dem Fisch einen unvergesslichen Geschmack."][caption]

Diese Woche starten wir unser "Schmeck den Süden" Weihnachtsmenü in drei Gängen. Unser Vorspeisentop: "Gebeizte Lachsforelle mit weihnachtlichen Aromen". Am Mittwoch und Freitag folgen Hauptgang und Nachtisch. Eine detaillierte Videoanleitung gibt's heute extra [HIER](#).

Nachfolgend unsere schriftliche Rezepturanleitung:



Zutaten

- Frische Lachsforelle (ca. 1 kg)
- 50 g Salz
- 40 g Zucker
- 4-5 grüne Kardammomkapseln
- 1 Stengel Zitronengras, fein geschnitten
- Abrieb einer Orangenschale
- Etwas Chili oder Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

Lachsforelle mit kaltem Wasser abspülen, gut trocknen und filetieren. Die Haut allerdings an den Filets lassen. Alternativ den Fisch vom Fischhändler küchenfertig vorbereiten lassen.

Salz, Zucker, Chili, fein geschnittenes Zitronengras, Kardammomkapseln und Orangenabrieb vermischen und in einem Mörser kräftig mörsern. Eine Fischhälfte (Hautseite nach unten!) auf Klarsichtfolie legen und mit der Gewürzmischung bedecken.

Andere Hälfte darauf legen (Hautseite nach oben!). Stramm in Klarsichtfolie einwickeln.

Den Fisch 1-2 Tage im Kühlschrank kühlen. Eventuell mit einem Gewicht beschweren. Zwischendurch zweimal wenden.

Zum Servieren den Fisch kurz unter kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Das Lachsforellenfilet leicht schräg zur Hautseite hin in dünne Scheiben schneiden.

Tipp: Dazu schmeckt ofenfrisches Brot, Feldsalat und Sahne-Meerrettich.

