Nah&Frisch



Maria Groß/Vivi D'Angelo/Brandstätter Verlag | Professional

Saure Lachsforelle mit Gurke

Griaß di Rezepte | Fischgerichte | Salate | Sommer

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Das Lachsforellenfilet entgräten und in 2–3 cm große Würfel schneiden. Die Dille hacken, die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und beides mit Limettensaft, einem Spritzer Olivenöl sowie einer Prise grobem Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Die Fischwürfel damit vermischen und 10 Minuten ruhen lassen. Die Gurke mit Schale längs in hauchdünne Scheiben schneiden und nach Belieben mit Olivenöl und Salz marinieren.

Die marinierten Fischwürfel in einen tiefen Teller geben und die Gurkenscheiben daneben anrichten.

Zutaten

- 300 g Lachsforellenfilet
- 30 g frische Dille
- 30 g rote Zwiebel
- 3 Limetten, Saft
- Olivenöl
- 1 Prise grobes Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Salatgurke