

Saure Lachsforelle mit Gurke



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