



Zeitaufwand:
30 Minuten

Wartezeit
3x 24 Stunden für das Beizen

1 Woche für das Marinieren

Zutaten

- Forelle(n)
- (küchenfertig aus der Forellenzucht)
- Grobes Meersalz
- Olivenöl
- Gewürze 5 Beeren
- (schwarzer Pfeffer (Indien), grüner Pfeffer (Indien), weißer Pfeffer (Indonesien), Piment (Guatemala), rosa Beeren (Madagaskar))
- Estragon



Salzforelle in Olivenöl, mit Estragon und 5-Beeren-Pfeffer

von Jesus (mehr konnte ich nicht herausfinden)

So geht es...

- auf den Boden einer Holzkiste mit einem Moskitonetz aus Kunststoff legen
- darauf eine Schicht von ca. 2 cm grobem Meersalz verteilen
- dem Fisch Kopf und Schwanz abschneiden
- mit grobem Salz füllen und in die Kiste legen
- obendrauf eine Schicht grobes Salz streuen
- nach 24 Stunden die oberste Schicht von grobem Salz entfernen
- die Forelle umdrehen und wieder mit dem groben Salz bedecken
- weitere 24 Stunden beizen
- nach 48 Stunden die Forelle gründlich mit klarem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trocknen
- abgedeckt in den Kühlschrank legen
- am nächsten Tag die Forellenhaut abziehen
- die Forelle filettieren und alle Gräten entfernen
- in ca. 2 bis 3 cm große Stücke schneiden
- mit dem Estragon und dem 5-Beeren-Pfeffer in ein Glas schichten und mit Olivenöl bedecken
- den Vorgang wiederholen bis das Glas voll ist
- etwa 1 Woche an einem dunklen kühlen Ort marinieren lassen, damit die Forelle alle Gewürze annimmt

