

Graved-Forelle



Zutaten:

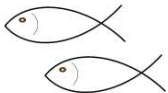
1 kg Lachsforellenfilet mit Haut
40 g grobes Salz
30 g Zucker
1-2 Bund frischer Dill
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Filets sauber parieren und entgräten. Anschließend abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Filets mit der Hautseite auf eine entsprechend große Alufolie legen, Salz und Zucker miteinander vermischen und gleichmäßig auf der Fleischseite der Filets verteilen. Etwas frisch gemahlene Pfeffer darüberstreuen.

Den Dill waschen, kleinschneiden und gleichmäßig auf den Filets verteilen. Die Filets mit der Fleischseite aufeinanderlegen und fest in die Alufolie einwickeln. In eine Schale mit einem ausreichend hohen Rand legen, damit die sich bildende Flüssigkeit nicht überlaufen kann. Auf das Paket eine passende Platte, z.B. ein Kunststoffbrett, legen, beschweren und kühl stellen.

Das Paket alle 12 Stunden wenden, eventuell öffnen und mit dem ausgetretenen Saft begießen. Die Reifezeit beträgt je nach Größe der Filets 36 - 48 Stunden. Die gebeizten Filets schräg in dünne Scheiben schneiden. Mit frischem Stangenweißbrot und Butter servieren.



**Fachberatung für das Fischereiwesen
des Bezirks Mittelfranken**

**Maiacher Str. 60 d
90441 Nürnberg**

**Tel: 0911-424399-0 / Fax: 0911-424399-22
fischerei@bezirk-mittelfranken.de**