



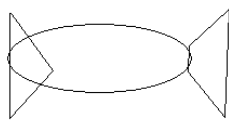
Gebeizte Lachsforelle

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Stück Lachsforelle
- 50 g Salz
- 30 g Zucker
- 20 g grüner Pfeffer (zerstoßen)
- 1 Bund Dill
- 1 Spritzer Graf'schafter Karamellsirup (oder nach Geschmack)

Zubereitung:

- Die Lachsforelle waschen, putzen und filetieren.
- Salz, Pfeffer und Zucker miteinander vermengen.
- Dill grob durchschneiden.
- Lachsforelle mit dem Karamellsirup nappieren (beide Lachsseiten).
- Die Gewürzmischung anschließend auf dem Fisch verteilen (nicht geizen).
- Die Fleischseite mit Dill bedecken.
- Beide Lachsforellenseiten aufeinander legen, so dass die eine Schwanzseite



entgegengesetzt auf der anderen Kopfseite liegt.

- Den Fisch in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen.
- Nach 24 Stunden den Fisch wenden (Schwanzseite auf Schanzseite) und nochmals 24 Stunden ziehen lassen.

GUTEN APPETIT !