

Gravad – Lachsforelle mit Senfsoße

1 kg	Lachsforellenfilet
1 EL	Halbgrobes Meersalz
1EL	Zucker
1EL	Weißer Pfefferkörner grob zerstoßen
2 Bund	Dillspitzen
2 EL	Sonnenblumenöl
	Senfsoße
2 EL	milder Senf
3 EL	Zucker
1 ½ EL	Weinessig
8 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	feingehackte Dillspitzen

Filet von beiden Seiten mit etwas Öl bestreichen. Pfeffer mit Salz und Zucker vermengen. Eine flache Schüssel mit der Mischung bestrauen und etwas Dillspitzen darauf geben. Nun die Innenseite der Filets mit der Mischung und den Dillspitzen bestreuen. Eine Fischhälfte mit der Haut nach unten in die Schüssel geben, die zweite Hälfte mit der Hautseite nach oben darauf legen. Den Rest der Mischung und den Dillspitzen darauf geben. Drei Tage marinieren, jeden Tag ein Mal wenden.
In dünne Scheiben schneiden.

Die Zutaten für die Senfsoße mischen und mit einem Zauberstab hochziehen.