



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Pulled Lachsforelle mit Zitronenscheiben, rosa Pfefferbeeren und Ofenkartoffeln

1 ganzes Lachsforellenfilet mit Haut (ca.350 - 400 g)	4 EL Schnittlauchröllchen
2-3 Bio-Zitronen	1 Knoblauchzehe
2 EL rote Pfefferbeeren	2 Eier
1 EL Agavendicksaft	1 TL Senf
~ 120 ml Olivenöl	12 kleine - mittelgroße Kartoffeln
200 g Schmand	Salz
	schwarzer Pfeffer

Pulled Lachsforelle

Rosa Pfefferbeeren im Mörser zerstoßen. Die Hälfte davon mit 1 EL Agavendicksaft, 2 - 3 EL Zitronensaft, 3 EL Olivenöl und Salz verrühren. Fischfilet mit der Fleischseite nach unten in der Marinade 1 h (plus) belassen.

Mariniertes Filet mit der Hautseite nach unten auf gewässertes Holzbrettchen legen und ca. 3 - 4 Minuten über der Holzkohलगlut angrillen, danach bei geschlossenem Grill, möglichst über einen Bereich, der frei von Holzkohle ist ca. 10 - 15 Minuten fertig garen lassen.

Geschälte, halbierte Kartoffeln mit 2 EL Olivenöl vermischen, salzen und bei 220°C im Backofen in etwa 25 Minuten knusprig garen. Nach etwa 15 Minuten eine Zitrone in dünne Scheiben schneiden und neben den Kartoffeln im Backofen leicht bräunen lassen.

Schnittlauch-Dip

Schmand, 1 EL Zitronensaft und Schnittlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Ei-Öl-Sauce

2 Eier wachweich kochen. Eigelbe mit 1 EL Zitronensaft, fein zerdrückte Knoblauchzehe und Senf verrühren. Restliches Öl (ca. 70 ml) nach und nach unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer und übrigen zerstoßenen Pfefferbeeren würzen.

Weinempfehlung

Riesling Kabinett Wolfer Sonnenlay 2020, Weiser-Künstler

Nach: nach <https://www.bildderfrau.de/kochen-backen/rezepte/article226755273/Lachs-Gerichte-Pulled-Lachs.html>