

GEBEIZTE SCHWARZWALDFORELLE MIT EIER-VINAIGRETTE

DAZU GRÜNER SPARGEL UND JUNGE RADIESCHEN

Für 4 Portionen

- 1 Schwarzwaldforelle
- 1 Bund Grüner Spargel
- 1 Bund junge Radieschen

Für die Beize

- 750 ml Wasser
- 75 g Meersalz
- 75 g Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- Fenchelsamen,
- Dill, Koriander

Für die Eivinaigrette

- 5 Eier
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 100 ml Mineralwasser
- 100 ml weißer Balsamico
- 50 g Senf
- Petersilie, Schnittlauch,
- Kerbel, Zucker, Salz

1. Die ausgenommene Forelle auswaschen und filetieren. Gräten und Haut entfernen. Die Zutaten für die Beize verrühren und das Forellenfilet darin für etwa drei bis vier Stunden einlegen.

2. Für die Vinaigrette derweil die Eier kochen (sie dürfen ruhig hart werden), im Eiswasser abschrecken, schälen und fein hacken.

3. Die restlichen Zutaten mischen und die gehackten Eier dazugeben. Petersilie, Schnittlauch und Kerbel je nach Belieben fein schneiden und ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Zucker abschmecken.

4. Nach dem Beizen den Fisch in dünne Scheiben schneiden und mit Hilfe eines Flambiergeräts leicht abflämmen.

5. Fisch und Vinaigrette mit Spargelstreifen, hauchdünnen Scheiben von jungen Radieschen und frischen Kräutern anrichten.

