

# Salat von grünem Frühling-Gemüse mit gebeizter Forelle

## Für 2 Personen

### Für die Forelle:

1/2 TL Pfefferkörner geschrotet	1 Sternanis	1/2 TL Wacholderbeeren
1 TL Korianderkörner	4 frische Forellenfilets	20 g grobes Salz
20 g Zucker	1 Bund Dill	

### Für den Salat:

1 Kohlrabi	Meersalz	1 Stange Staudensellerie
1 Zucchini	50 g Zuckerschoten	3 EL gepuhlte Erbsen
1 Biozitrone	2 getrocknete Aprikosen	1/2 TL Zucker
Pfeffer	3 EL Olivenöl	

Pfefferkörner, Sternanis, Wacholderbeeren und Korianderkörner in einem Mörser zerstoßen. Eine Bahn Frischhaltefolie auslegen und die Fischfilets mit der Hautseite nach unten darauf geben. Die Fischfilets mit Salz, den gemörserten Gewürzen und dem Zucker bestreuen. Den Dill fein hacken und ebenfalls über die Fischfilets streuen. Mit der überstehenden Folie alles abdecken, auf einen großen Teller geben und im Kühlschrank einen Tag einwirken lassen. Kohlrabi schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. In einem Topf mit Salzwasser die Kohlrabischeiben ca. 8 Minuten kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Stangensellerie in mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Zucchini in Scheiben schneiden, in Salzwasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Zuckerschoten und Erbsen ebenfalls blanchieren und abtropfen lassen. Alle Gemüse in eine Schüssel geben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Aprikosen fein hacken. Zitronenschale mit Zucker, 1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut vermischen. Das Olivenöl unterrühren und die gehackten Aprikosen untermischen. Das Dressing zum vorbereiteten Gemüse geben und gut vermischen. Die gebeizten Fischfilets auspacken, die Gewürze abstreifen und das Filet in schräge, dünne Scheiben auf- und von der Haut schneiden. Salat auf Tellern anrichten, Fischfiletscheiben dazu geben und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 12. Mai 2011