

Forelle mit Gurken-Salat und Dill-Joghurt

Für 2 Personen

2 frische Forellen	1 Zitrone, unbehandelt	Salz
5 EL Olivenöl	1 Salatgurke	200 g griech. Joghurt
1 Bund Dill	1 EL getr. Rosenblätter	1 Knoblauchzehe

Die Forellen filetieren, entgräten und von der Haut nehmen. Die Haut nicht wegwerfen. Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Jedes Filet schön zurechtschneiden. Die Abschnitte der Forellenfilets fein würfeln und mit Salz, 1-2 EL Olivenöl, etwas Zitronenabrieb und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Gurke waschen und schälen. Dann mit dem Sparschäler längs ca. 12 lange Streifen schneiden bzw. schälen. Den Rest der Gurke grob raspeln und unter den Joghurt mischen. Dill abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter den Gurkenjoghurt mischen. Mit Salz und Rosenblättern abschmecken. Die Forellenhaut in Vierecke o.ä. schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit 1 EL Olivenöl knusprig braten, dabei mit einem geraden, schweren Gegenstand (z.B. Plattiereisen) beschweren damit sie glatt bleibt. Anschließend die Haut auf Küchenkrepp legen. Die Forellenfilets salzen und in der Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten braten. Dabei eine angedrückte Knoblauchzehe zum Aromatisieren mit in die Pfanne geben. Je einen Löffel Forellentatar auf den Anfang der Hälfte der Gurkenstreifen legen und diese dann drum herum rollen. Die restlichen Gurkenstreifen mit etwas Zitronensaft, Salz und 1 EL Olivenöl abschmecken. Den Hautchip in das Forellenfilet stecken und anrichten. Tatarrolle, Gurkenstreifensalat und Joghurt mit auf den Teller geben und servieren. Dazu passt Baguette.

Jacqueline Amirfallah 13. Juni 2012