

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

400 g	Lachsforellenfilets (Fisch)
	Dill
	Salz
3 Stk.	Äpfel
	Apfelessig
150 g	Topfen
	Salz
	Pfefferkörner, bunt
4 Scheiben	Toastbrot
	Mehl
	Eier
	Pflanzenöl

Mein persönlicher Tipp

Die Beize (Würze) kann mit etwas Zucker, gestoßenen Pfeffer- und Senfkörnern verfeinert werden.:

Anna Peraus

Seminarbäuerin im Bezirk Linz

Quellen:

- Monika Lindbichler-Sohneg & Romana Schneider:
*Kursunterlage Fischköstlichkeiten-
F(r)isch auf den Tisch*

Gebeizte Lachsforelle mit saurem Apfelmus und Pfeffer-Topfenpofese

Zubereitung

Lachsforelle

- Zutaten: ca. 400 g Lachsforellenfilets, Dill, Salz
- Filets waschen und trocknen. Fleischseite (Innenseite) mit Salz und Dill kräftig einreiben.
- In eine Wanne legen, leicht beschweren (z. B. Brett) und im Kühlschrank ca. 24 Stunden beizen lassen.
- Es ist empfehlenswert, den Fisch nach ca. 12 Stunden zu wenden.
- Anschließend in ganz feine Scheiben schneiden.

Apfelmus

- Zutaten: 3 Stk. säuerliche Äpfel, etwas Apfelessig oder Verjus, Salz
- Äpfel schälen und vierteln. Zusammen mit etwas Wasser weichdünsten.
- Anschließend pürieren und mit Apfelessig oder Verjus und Salz pikant abschmecken.

Topfenpofesen

- Zutaten: 150 g Topfen, Salz, bunte gemahlene Pfefferkörner, 4 Scheiben Toastbrot, Mehl und Ei zum Panieren, Öl zum Ausbacken
- Topfen mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
- Toastbrot damit bestreichen und zusammensetzen.
- Nun in Mehl und verquirltem Ei wenden und in Öl goldbraun ausbacken.
- Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.