Fisch

Forellenfilet mit Kürbis und Limonenmarinade

Vorspeise
Rezeptart

50 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 4 Portionen

500 g Forellenfilet od. Lachsforellenfilet, entgrätet und zugeputzt
150 g Muskatkürbis geschält und entkernt
Meersalz
Saft einer Limette
Schwarzer Pfeffer a. d. Mühle
Steirischer Kren g.g.A.
1 EL Olivenöl
1 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
2 EL Limonenöl
3 EL Apfelbalsamessig
Verschiedene Zupfsalate

Zubereitung

Die Forellenfilets mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden und mit Limettensaft, Steirerkren, Meersalz und schwarzem Pfeffer marinieren.
Muskatkürbis fein hobeln, leicht einsalzen und nach ca.15 Minuten gut ausdrücken. Anschließend mit 1 EL Apfelbalsamessig und Olivenöl marinieren und ziehen lassen.
Zupfsalate waschen, gut abtropfen lassen und gemeinsam mit Fisch und Kürbis auf Teller anrichten. Aus Kürbiskernöl, Limonenöl, 2 EL Apfelbalsamessig und etwas Limettensaft eine Marinade zubereiten und über die Speise träufeln.

Rezept von Jürgen Kleinhappl / Foto: Stefan Kristoferitsch