Confierte Lachsforelle mit Schnittlauchschmand und eingelegten Stachelbeeren

ZUTATEN:
2 Lachsforellenfilet mit Haut á 600 g küchenfertig
50 ml Limonenöl
Maldon Sea Salt

200 g Schmand
1 Bund Schnittlauch fein geschnitten
Cayenne Pfeffer
Zitronensaft
Salz

250 g Stachelbeeren
Olivenöl
Zitronenabrieb
Piment d'Espelette

ZUBEREITUNG:
Das Limonenöl auf ein Blech geben, die Filets darin wenden und mit der Hautseite nach oben auf das Blech legen.

Den Backofen auf 80 °C Umluft vorheizen. Das Blech mit hitzebeständiger Folie straff abdecken und für ca. 16-18 Minuten in den Ofen geben.

Die Stachelbeeren grob hacken und mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Den Schmand mit Schnittlauch mischen und mit Salz, Cayenne Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Folie vorsichtig entfernen und nun die Haut von dem Schwanzende her abziehen. Bei diesem Schritt merken Sie, ob die Lachsforelle fertig ist. Lässt sich die Haut problemlos lösen, ohne dass sie am Fisch haftet oder das Fleisch einreist, ist er auf dem Punkt.

Den Schnittlauchschmand auf dem Filet verteilen und mit Maldon sea Salt würzen.

NOTIZEN: