



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 239

# Roh marinierte Fischfilets



20 Minuten



1 Stunde

## Zutaten für 2 Personen

2 Fischfilets mit Haut und ohne  
Gräten, z.B. Saibling, Forelle,  
Lachsforelle, Renke



**3 EL Muskovadozucker**



**2 EL Steckerlfisch Gewürzsalz**

**1 Bund Dill oder Fenchelgrün, die  
Blättchen grob gehackt**

## Rezept

Fischfilets trocken tupfen. Gräten mit den Fingern aufspüren und mit einer Pinzette herausziehen. Steckerlfisch Gewürzmischung mit dem Zucker vermischen.

Arbeitsfläche mit Backpapier auslegen. Das erste Fischfilet mit der Hautseite nach unten auf das Papier legen und die Hälfte der Gewürzmischung gleichmäßig aufstreichen. Den frischen Dill darauf verteilen. Die restliche Gewürzmischung gleichmäßig darüber verteilen und das zweite Filet mit der Hautseite nach oben bündig auflegen. Alles fest in das Papier einwickeln.

Das Päckchen in eine Schale legen und beschweren, z. B. mit einem Holzbrett oder Konservendosen. 48 Stunden im Kühlschrank marinieren. Dabei alle 8 Stunden die ausgetretene Flüssigkeit abgießen. Nach 48 Stunden auswickeln und die Marinade abtupfen. Filets mit einem scharfen Messer von der Haut trennen, in mundgerechte Stücke schneiden und auf einem Teller anrichten.

**Guten Appetit!**