

## Bergforelle – Gurke – Kerölmiso – frittierte Noriblätter



Schwierigkeit



Zeitaufwand 45 min

Zutaten für 4 personen

### Lake

- 4 Forellenfilets
- 2 Gurken zum entsaften = Gurkenwasser (Salatgurken mit Schale entsaften bzw mit Stabmixer aufmixen)
- Prise Salz
- Prise Zucker
- 5 cl Gin
- 50 g gehackter Dill

- 1 EL Koriander & Senfkörner trocken geröstet und gemörsert

## Verjus-Gurkenmarinade

- 250 ml Verjus
- 40 ml Gurkenessig (sollten Sie keinen vrrätig haben, legen Sie einige Gurkenscheiben über Nacht in Hesperidenessig ein)
- Etwas Zucker
- Prise Saft
- 25 ml entsaftetes Gurkenwasser
- etwas Xanthan mit Kristallzucker mischen (wegen Klümpchenbildung)
- Prise süßer Haussenf
- 30 g Sauerrahm
- ½ TL Dijonsenf
- 40 ml Olivenöl (grün, grasig)
- 25 ml neutrales Pflanzenöl

## Kernöl-Miso

zum Bepinseln der Forelle

- 50 g Saikyo-Miso (helle Misopaste)
- 25 ml Zitronensaft
- Prise Zucker
- 20 g bestes Kürbiskernöl
- Salz

## Fritiertes Noriblatt

- 1-2 Noriblätter
- Pflanzenöl
  
- Kräuter zum Anrichten

## Zubereitung

### Lake

Forellenfilets 3-5 h in der Lake marinieren und dann etwas abtupfen, der Länge nach halbieren und die Kanten trimmen, mit einem Bunsenbrenner rundherum angaren –

## Verjus-Gurkenmarinade

Alle Zutaten bis auf das Öl verrühren und die Öle einmischen  
1 Mini Salatgurke längs in Scheiben schneiden und durch die Marinade ziehen und einrollen

### **Kernöl-Miso**

Zutaten glatt rühren, Forellenfilets vor dem Anrichten damit bepinseln

### **Frittiertes Noriblatt**

Noriblätter in kleinere gefällige Stücke schneiden oder reißen und dann im heißen Öl für einige Sekunden fritieren

Forellenfilets mit den Gurkenblätter, frischen Kräutern und Nori anrichten!