



Rotbarsch-Filet mit einer „Gravad-Lachs Auflage“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine reizvolle „skandinavische Zubereitung“

Zutaten

- 600 - 800 g frisches Rotbarschfilet
- 30 - 40 g Graved Lax
- 1/2 saurer Apfel
- 1/4 frische Schlangengurken
- 1 El geriebenen Meerrettich
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- 1 Tl Senf
- 0, 1 l trockener Weißwein
- 1 Zitrone
- 3 El frisch geriebenes Weißbrot
- 1 Becher „Schmand“.
- 2 Cl Aquaviet

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweisen in folgenden Schritten:

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Rotbarschfilets unter fließendem Wasser waschen, mit Salz Pfeffer würzen und mit Zitronensaft

marinieren.

Schritt4

Mit Mehl bestäuben und in brauner Butter recht kurz und anbraten, auf ein gebuttertes Backblech legen.

Schritt5

Die Auflage:

Schritt6

Die gewürfelten Äpfel und Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen, etwas Senf und Meerrettich nach Geschmack dazu geben.

Schritt7

Mit Salz und Pfeffer würzen und geriebenes Weißbrot zur Bindung,

Schritt8

sowie den frisch gehackten Dill dazu geben

Schritt9

Nunmehr den Rotbarsch zunächst mit einer Scheibe Gravad Lachs belegen und die Auflage darüber verteilen.

Schritt10

Bei 180° C, ca.10 min. Im Backofen bei 180° C ca. 6 - 8 min. fertig garen.

Schritt11

Kurz vor dem Servieren noch einmal mit einer weiteren Scheibe Gravad Lachs belegen.

Schritt12

Die Aquavitsoße:

Schritt13

In einer Bratpfanne mit etwas Butter, die gewürfelten Schalotten und Äpfel anschwitzen, mit etwas trockenem Weißwein ablöschen.

Schritt14

Den Aquavit und "Schmand " dazugeben und auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt15

Nachschmecken und mit etwas kalter Butter aufmixen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt16

Schritt17

Das Dill - Gurkengemüse:

Schritt18

Die frischen Schlangengurken schälen, längst halbieren, von den Kernen befreien und in 2 cm große Stücke schneiden.

Schritt19

Die Zwiebelwürfeln glasig andünsten, die Gurkenstücke dazu geben

Schritt20

salzen und pfeffern, Mit etwas frischer Sahne versetzen, 3 - 4 min. mit geschlossenem Deckel dünsten lassen .

Schritt21

Nachschmecken und den frisch gehackten Dill dazu geben.

Schritt22

Kleine, gleichmäßig große "Mäuschen - Kartoffeln" kochen, pellen und im Ganzen goldgelb braten.

Schritt23

Anrichtevorschlag:

Schritt24

Den Fisch auf / an dem Gurkengemüse anrichten und die gebratenen Kartoffeln drum herum setzen.

Schritt25

Dazu schmecken ein frisch gezapftes Pils und ein eisgekühlter Akquaviet

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** dillgurken, nordisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotbarsch-filet-mit-einer-gravad-lachs-auflage/>