

# Graved-Forelle

---

Zutaten:     1 kg frische Forelle  
               1 ½ EL brauner Zucker  
               2 EL grobes Salz  
               1 TL frisch gemahlener weißer Pfeffer  
               3 Bund Dill

Die Forellen filetieren, Rippen auslösen, Flossen und Bauchrand abschneiden. Die Haut nicht abziehen. Die Filets mit kaltem Wasser abbrausen und sorgfältig trockentupfen.

Den Zucker und das Salz mischen und reichlich auf die Fleischseite der Filets aufstreuen. Nach Belieben pfeffern. Den gewaschenen und abgetrockneten Dill kleinschneiden und auf den Filets verteilen.

Die Filets mit den Fleischseiten aufeinanderlegen, fest in Alufolie einwickeln und in ein flaches Gefäß legen, ein Brett darauflegen und mit einem Stein oder anderen schweren Gegenstand beschweren. Das Ganze kühl stellen und mindestens 48 Stunden bei mehrmaligem Wenden der Filets ziehen lassen.

Vor dem Servieren den Dill und Pfeffer entfernen. Mit einem scharfen Messer Scheiben schräg zur Haut hin abschneiden.

Zutaten Soße:     4 EL scharfen Senf  
                      3 EL brauner Zucker  
                      2 EL Weinessig  
                      5 EL Öl  
                      4 EL frisch gehackter Dill