

# Weißfischfilet mariniert

---

Ca. 1 kg Weißfische (Brachse, Aitel, Rotaugen u. a.) filieren und häuten, gehäutete Filets in Würfel (Kantenlänge 1 bis 2 cm) schneiden

Marinade 1: Zu gleichen Teilen 5-prozentigen Weinessig und Wasser mischen (je ca. 250 ml)

Nach Geschmack dazugeben:

Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Senfkörner, Lorbeerblätter, Zwiebeln in Ringe geschnitten, Brauner Zucker und Süßholz, Salz

Zubereitung: Die Marinade in ein verschließbares Gefäß geben. Filetwürfel einschichten. Das Fischfilet muss mit Marinade bedeckt sein. Gefäß verschließen und mindestens 24 Stunden kühl stellen. Marinierte Filetwürfel mit Gewürzen und Zwiebeln auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Lorbeerblätter entfernen.

Marinade 2: Magerjoghurt

Crème fraîche

Mayonnaise

Mittelscharfer Senf

Zucker

Etwas Salz

Säuerliche Äpfel

Essiggurken

Zubereitung: Eine Marinade herstellen aus Magerjoghurt, Crème fraîche, Mayonnaise, mittelscharfem Senf, Zucker und etwas Salz. Die marinierten Weißfischwürfel mit Zwiebelringen und Gewürzkörnern einlegen. Säuerliche Äpfel und/oder Essiggurken klein geschnitten unterheben.