



Steckerlfisch mit Salzzitronen und Rote-Rüben-Erdäpfelsalat

Schritt 1

Für die Salzzitronen Zitronen in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Salz mischen und anschließend in ein passendes, enges Glas geben. Zucker mit 200 ml Wasser einmal aufkochen und heiß über die Zitronen gießen. Zitronen mindestens 1 Woche ziehen lassen, dabei das Glas alle 2–3 Tage leicht schütteln.

Schritt 2

Erdäpfel in Salzwasser weichkochen, schälen und möglichst heiß in Scheiben schneiden. Mit Gemüsesuppe, Senf, Essig, Öl und etwas Salz und Pfeffer vermengen und 1 Stunde ziehen lassen.

Schritt 3

Grill auf ca. 220 °C vorheizen. Vier Holzspieße wässern. Forellen waschen und trockentupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarin füllen. Forellen aufspießen und mit Küchengarn mehrmals umwickeln. Ungefähr 30 cm über der Hitze ca. 30 Minuten langsam grillen, dabei öfter wenden.

Schritt 4

Rote Rüben würfeln und Schnittlauch fein schneiden. Beides über den Erdäpfelsalat geben.

Schritt 5

Den Steckerlfisch mit Salzzitronen und Rote-Rüben-Erdäpfelsalat servieren.



120 Min.



fortgeschritten



4 Personen



glutenfrei



laktosefrei



ohne Nüsse

Zutaten

Für die Salzzitronen

- ♥ 2 Stück unbehandelte Zitronen
- ♥ 200 g Salz
- ♥ 50 g Zucker

Für den Rote-Rüben-Erdäpfelsalat

- ♥ 1 kg speckige Erdäpfel
- ♥ 250 ml heiße Gemüsesuppe
- ♥ 1 Esslöffel Senf
- ♥ 50 ml Kräuteressig
- ♥ 60 ml Sonnenblumenöl
- ♥ 300 g gegarte Rote Rüben
- ♥ 1 Bund Schnittlauch

Für den Steckerlfisch

- ♥ 4 Stück Forellen
- ♥ 12 Zweig Rosmarin

Außerdem

- ♥ Salz



Pfeffer



ADEG Kochtipp

Salzzitronen sind auch ein spannendes
Würzmittel für Salate, Suppen, Saucen oder Dips!