

# Basilikum-Forellenfilets

Zutaten für 6 Personen:

6 frische Forellenfilets  
3 EL Zitronensaft  
3 EL milder Weinessig  
2 TL weiße Pfefferkörner  
2 große Bund Basilikum  
1 EL Salz  
½ EL Zucker

Zubereitung:

Die Forellenfilets in eine flache Porzellanschüssel legen. Den Zitronensaft mit Essig und ¼ l Wasser mischen, über die Filets gießen und ca. 8 Stunden im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen.

Pfefferkörner mörsern, Basilikum waschen, trocknen, von den Stielen befreien und fein hacken.

Die marinierten Forellenfilets abtropfen lassen, trocken tupfen, die Hälfte der Filets in eine saubere Schale geben. Die Pfefferkörner mit Basilikum, Salz und Zucker mischen. Die Hälfte über die Filets streuen. Die zweite Lage darüber geben. Die Filets mit Folie abdecken und mit einem Holzbrett und einem Gewicht beschweren. 12-24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Zum Servieren die Filets mit Zitronenschnitzen und frischen Basilikumblättern garnieren. Dazu passt knusperiges Weißbrot.