



*Lauwarme Forellenfilets mit
Blumen-Alpensalz und Dillsauce*



LAUWARME FORELLENFILETS MIT BLUMEN-ALPENSAZL UND DILLSAUCE

Für 4 Personen als Vorspeise

- 4 gleichmässig grosse Forellenfilets ohne Haut, je ca. 100 g schwer
- 1 Esslöffel **Alta Terra Rapsöl**
- Alta Terra Alpensalz mit Blumen**
- Pfeffer aus der Mühle
- ½ Bund Dill
- 1 Becher saurer Halbrahm (180 g)
- 80 g Kresse
- 4 Teelöffel **Alta Terra Blütenzauber**

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und ein Ofenblech mitwärmen.

Die Forellenfilets kurz kalt spülen, mit Küchenpapier trocken tupfen, nach Gräten abtasten und diese sorgfältig mit einer Pinzette herausziehen. Die Filets auf ein Backpapier legen. Mit Rapsöl dünn bestreichen und mit dem Alpensalz mit Blumen und Pfeffer würzen.

Die Forellenfilets mit dem Backpapier auf das vorgewärmte Blech legen und auf der zweituntersten Rille im 80 Grad heissen Ofen etwa 30 Minuten gar ziehen lassen, dabei verändert sich ihre Farbe nur wenig.

Den Dill fein hacken. Mit dem sauren Halbrahm, Salz und Pfeffer mischen. Die Kresse waschen und gut abtropfen lassen.

Zum Servieren die Sauce auf Teller anrichten. Darauf ein kleines Bett von Kresse machen, auf dem man dann die Forellenfilets anrichtet, und diese mit Blütenzauber bestreuen. Sofort servieren.



www.altaterra.ch

Alpensalz mit Blumen

Salz mit Kornblumen und Ringelblumen, 102 g