

## Graved Forellen

für 4 Personen

5 g Pfeffer, schwarz

5 g Piment

1 EL Meersalz

2 grosse frische Bachforellen

5 g Pfeffer weiss

5 Wachholderbeeren

1 EL Rohrzucker

2 Bund frischer Dill

Pfeffer, Pimentkörner und Wachholderbeeren in Mörser zerstoßen.  
Mit Salz und Zucker mischen.

Ein grosses Stück Klarsichtfolie auslegen und ein Bachforellenfilet mit der Hautseite nach unten drauflegen. Die Gewürzmischung mit der Hälfte des fein geschnittenen Dills darauf verteilen. Nun das zweite Forellenfilet mit der Haut nach oben exakt auf das untere Forellenfilet legen. Fisch mit zwei Lagen Folie satt einpacken, in eine flache Schüssel geben und mit einem Holzbrett (oder mit Konservendosen) beschweren.

Während 36 Stunden im Kühlschrank marinieren. Den Fisch alle 12 Stunden wenden und wieder beschweren. Die Fischhälften auspacken, abwaschen, abtrocknen, mit dem restlichen frischen Dill bestreuen und servieren. Dazu passen Toast und Meerrettichschaum.

