

# Pastashop24.de

## Päckle von der Lachsforelle auf Melonen-Chili-Relish

### Zutaten für 4 Personen:

600g frisches Lachsforellenfilet aus dem Mittelstück oder dünn geschnittene Scheiben  
Basilikum, Salz, Zucker  
6 Bio-Zitronen, 3 Bio-Orangen  
1/2 Salatgurke oder eine Mini-Gurke

Vorlaufzeit mind. 48 Stunden für das Lachsfilet!

### Für das Relish:

1 Galia Melone  
1 Limette  
1 Bund frische Frühlingszwiebeln  
1 grüne Chilischote  
Olivenöl mit Zitronenaroma (oder frische Zitrone)  
Salz, Zucker  
Blattsalate, geröstetes Weißbrot



### Zubereitung:

Marinade für das Lachsfilet: Einige Blätter Basilikum grob hacken. Zitronen und Orange heiß abwaschen und mit dem Sparschäler dünn schälen. Saft von allen Früchten auspressen und mit den Schalen und dem Basilikum vermengen. Fischfilet im Sud marinieren und 48 Stunden kaltstellen. Fisch aus dem Sud herausnehmen und vom Filet 8 große Scheiben dünn abschneiden. Rest fein würfeln. Gurke halbieren, Kerne entfernen, würfeln und mit dem Fischtartar vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell noch etwas Olivenöl dazugeben. 8 große Basilikumblätter zupfen, auf die Fischfiletscheiben legen und einen Klecks Tartar daraufgeben. Scheiben vorsichtig um den Tartar zu kleinen Päckchen wickeln.

Für das Relish die Melone schälen, entkernen und klein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Limette auspressen. Von den Frühlingszwiebeln 16 lange dünne Streifen zum Binden der Päckle abtrennen. Übrige Zwiebeln und das Grün in kleine Ringe schneiden. Melone, Chili, Limettensaft und Frühlingszwiebeln vermengen und mit Zucker, Salz und Olivenöl mit Zitrone abschmecken. Vor dem Servieren den Sud auffangen und die Blattsalate darin wenden. Weißbrotscheiben leicht anrösten.

Lachspakete mit den Frühlingszwiebel-Bändern umwickeln und zu Päckchen zusammenbinden. Salate auf Tellern anrichten, Relish mit Servierringen anrichten, je 2 Lachspäckchen darauf garnieren und mit Brot servieren.