

Brioche mit Forelle und Apfelsalsa

Gesamtzeit **747 Min.** 27 Min. Vorbereitungszeit **720 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
2'575 kJ / 615 kcal

Fett: **38 g** Eiweiss: **24 g**
Kohlenhydrate: **41 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

120 g	Forellenfilet
15 g	Zucker
0.5	Zitrone (für die Schale)
0.5	Orange (für die Schale)
5 g	Dill
100 ml	<u>Kikkoman natürlich gebräute Sojasauce</u>
0.5	säuerlicher Apfel
0.5	Schalotte
2	Radieschen
5 g	Schnittlauch
10 ml	Limettensaft
1 Prise	gemahlener schwarzer Pfeffer
5 g	frischer Koriander
80 g	Mayonnaise
10 ml	Zitronensaft
10 ml	Orangensaft
0.5	Limette (für die Schale)
2	Butter-Brioche-Brötchen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

120 g Forellenfilet - **15 g** Zucker - **0.5** Zitrone (für die Schale) - **0.5** Orange (für die Schale) - **5 g** Dill - **70 ml** Kikkoman natürlich gebräute Sojasauce
Forellenfilet von eventuellen Gräten befreien.

Dill backen. Kikkoman Sojasauce, Zucker, Zitronen- und Orangenschale sowie den Dill vermischen.

Schritt 2

Die Forelle mit der Marinade einreiben, in Frischhaltefolie einwickeln oder in einen verschliessbaren Beutel geben und 10-12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Anschliessend das Filet unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.

Schritt 3

0.5 säuerlicher Apfel - **0.5** Schalotte - **2** Radieschen - **5 g** Schnittlauch - **10 ml** Limettensaft - **1 Prise** gemahlener schwarzer Pfeffer - **5 g** Koriander
Apfel in kleine Würfel (3-4 mm) schneiden. Schalotte, Radieschen Schnittlauch und Koriander fein hacken und zum Apfel geben. Mit Limettensaft vermischen und mit Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

80 g Mayonnaise - **10 ml** Zitronensaft - **10 ml** Orangensaft - **0.5** Limette (für die Schale) - **30 ml** Kikkoman natürlich gebräute Sojasauce
Mayonnaise, Zitronensaft, Orangensaft,

Limettenschale und Kikkoman Sojasauce gründlich verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Schritt 5

2 Butter-Brioche-Brötchen

Brioche-Brötchen halbieren. Die unteren Hälften mit einer Portion Zitrus-Mayonnaise bestreichen, die Apfelsalsa daraufgeben, mit den Forellenwürfeln belegen und die oberen Hälften aufsetzen.