

## Forellenfilet mit Kürbis und Limonenmarinade



**Vorspeise**  
Rezeptart



**50 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 4 Portionen

500 g Forellenfilet od. Lachsforellenfilet, entgrätet und zugeputzt  
150 g Muskatkürbis geschält und entkernt  
Meersalz  
Saft einer Limette  
Schwarzer Pfeffer a. d. Mühle  
Steirischer Kren g.g.A.  
1 EL Olivenöl  
1 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
2 EL Limonenöl  
3 EL Apfelbalsamessig  
Verschiedene Zupfsalate

### Zubereitung

Die Forellenfilets mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden und mit Limettensaft, Steirerkren, Meersalz und schwarzem Pfeffer marinieren. Muskatkürbis fein hobeln, leicht einsalzen und nach ca. 15 Minuten gut ausdrücken. Anschließend mit 1 EL Apfelbalsamessig und Olivenöl marinieren und ziehen lassen. Zupfsalate waschen, gut abtropfen lassen und gemeinsam mit Fisch und Kürbis auf Teller anrichten. Aus Kürbiskernöl, Limonenöl, 2 EL Apfelbalsamessig und etwas Limettensaft eine Marinade zubereiten und über die Speise träufeln.

**Rezept von Jürgen Kleinhappl / Foto: Stefan Kristoferitsch**