



## Eingelegter Kürbis süß-sauer, dazu Bachsaiblingfilet mit Feldsalat

### Zutaten für zwei Personen:

2 Bachsaiblingfilets  
¼ Muskatkürbis  
1 Limette  
1 Paprika, Knoblauch, Senf  
Ingwer, Salz, Pfeffer, Zucker  
Lorbeer, Wacholder  
Feldsalat, Essigessenz  
Olivenöl, Traubenkernöl, Walnußöl  
weißer Balsamico  
Kräuter, Meerrettich



### Zubereitung:

Schneiden und schälen Sie den Kürbis und würfeln ihn anschließend. Salzwasser zum Kochen bringen. Falls Sie „zu viele“ Kürbisstücke haben, stellen Sie sich ein kleines Einmachglas zur Seite. Schälen Sie ein Stück Ingwer, geben Sie in das kochende Salzwasser etwas Essigessenz. Nun Lorbeer, Wacholder in das Wasser, Ingwer und die Kürbisstücke dazugeben. Aufkochen lassen, dann ca. 10 Minuten neben den Herd stellen. Danach abgießen.

### Das Dressing:

Sie brauchen, ein Glas oder Schale zum Pürieren. Nun geben Sie etwas kleingeschnittenen Ingwer hinein. 2TL Senf dazu. Knoblauch kleinschneiden und dazugeben. Salz und Zucker dazu. Jetzt. Balsamico hinein (alles zu gleichen Teilen) und gut durchmischen. Limettensaft hinzu und wieder gut durchmischen. Langsam das Öl „hochziehen“, d.h. langsam einlaufen lassen. Zuerst Oliven-, dann Traubenkernöl, zuletzt das Walnussöl und die Kräuter dazugeben. Umfüllen, ab in Kühlschrank, hält circa acht Wochen. Meerrettich, Olivenöl, Salz mischen und über den Bachsaibling geben.

*Guten Appetit wünscht*



**FRANKEN  
FERNSEHEN**