

Stulle mit gebeiztem Fisch

Zutaten für den Fisch (für 4 Personen):

- 400 g Lachsfilet
- 400 g Kabeljaufilet
- 400 g Meersalz
- 200 g Rohrzucker
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Sternanis
- 1 Gewürznelke
- 0,5 Stange Zimt
- 1 EL Senfsaat
- 1 EL Schwarzer Pfeffer
- 1 TL Piment
- 1 Bund Dill
- 1 Bio-Zitrone

Für die Beize Salz, Zucker und Gewürze in einen Mixer geben und grob zerkleinern. Die Fischfilets mit der Mischung bestreichen und in einer Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank etwa 16 Stunden beizen. Am nächsten Tag abwaschen, trocken tupfen und mit gehacktem Dill und Zitronenzesten bestreuen.

Zutaten für den Meerrettich-Schmand:

- 200 g (24% Fett) Schmand
- 40 g frisch geriebener Meerrettich
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

Zutaten für die Stullen:

- 4 Scheiben (etwa 1 cm dick) Roggenbrot
- Butter
- 1 Gurke
- 6 Radieschen
- 2 Äpfel
- 1 Knolle gekochte Rote Bete
- Zitronensaft
- kaltgepresstes Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- frische Kräuter

Radieschen waschen und vierteln, Gurke in dünne Streifen, Äpfel in Spalten, Rote Bete in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft, Salz, gemörsertem Pfeffer und Rapsöl marinieren. Gartenkräuter waschen und trocknen.

Lachs und Kabeljau mit einem scharfen Messer so dünn wie möglich aufschneiden und die Brote mit dem Fisch und dem Gemüse abwechselnd belegen. Dazwischen ein paar Kleckse Meerrettich-Schmand setzen. Nach Belieben Zitronenzesten und frischen Meerrettich darüber reiben. Zum Schluss großzügig mit Gartenkräutern und Blüten bestreuen.

Sendung/Quelle: Brot & Stulle

Sendetermin: 24.09.2023

Koch/Köchin: Jens Lund

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen