

## Forellenfilet auf Zucchini-salat

Ein leckeres Forellenfilet auf Zucchini-salat ist eine leckere und vor allem kalorienarme Mahlzeit. Mit diesem Rezept überzeugt man auch Kinder, einfach nur köstlich!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 6 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



### Zutaten

	2 TL	Koriander
	2 TL	Kreuzkümmel
	1 TL	<a href="#">Paprika</a>
	1 TL	Meersalz
	800 g	Forellenfilets
	1 EL	Olivenöl
Nach Belieben		Blattsalat (zum Garnieren)
Nach Belieben		Zitronenspalten (zum Garnieren)

### Für das Joghurt-Dressing

	200 g	<a href="#">Joghurt</a>
	2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
	3 TL	Dille
	3 TL	Schnittlauch
	3 TL	Koriander
	2 EL	Zitronensaft
	1 EL	Olivenöl
	0.5 TL	<a href="#">Senf</a>
	1 Prise	<a href="#">Salz</a>
	1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Für den Zucchini-Salat

2 Stk.	Zucchini
0.5 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
1 Stk.	<a href="#">Gurke</a>
2 EL	<a href="#">Minze</a>
2 EL	Petersilie
1 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für das Forellenfilet auf Zuccinisalat zuerst in einer kleinen Schüssel Koriander, Meersalz und Paprikapulver geben und gut miteinander vermengen. Die Filets unter fließendem Wasser abwaschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.
2. Den Fisch nun von beiden Seiten in die Gewürze legen und darauf achten, dass er rundum mit diesen bedeckt ist. Ihn dann in eine Form aus Keramik legen und mit Folie abdecken. Damit sich die Aromen der Gewürze entfalten können, muss der Fisch nun 30 Minuten an einem kühlen Ort, am besten im Kühlschrank ruhen.
3. In der Zwischenzeit Dill, Schnittlauch und Petersilie waschen und klein hacken. Den Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken. Dies dann zusammen mit dem Joghurt, Koriander, Zitronensaft, Öl und Senf in einer kleinen Schüssel zusammenmischen, Salz und Pfeffer dazugeben und zu einem Dressing verrühren. Die Jogurthsauce nun ebenso abdecken und auch 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Für den Zuccinisalat die Zucchini abwaschen, der Länge nach aufschneiden und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten ebenfalls waschen, halbieren, vom Grün befreien und würfeln. Die Zwiebel abziehen, die Gurke abwaschen in die gleiche Form bringen wie die Tomaten und Zucchini. Frische Minze und Petersilie unter fließendem Wasser abwaschen und beides fein hacken. Mit Öl und Zitronensaft zusammengeben und alles zu einem frischen Salat verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Nun in einer beschichteten Pfanne Öl heiß werden lassen und den Fisch von beiden Seiten je 2 Minuten anbraten. Falls das Filet ein wenig dicker sein sollte, ruhig ein wenig länger in der Pfanne lassen. Das Filet sollte durch, aber nicht zu trocken sein.
6. Zum Anrichten auf einen Teller dekorativ den Zuccinisalat in die Mitte geben, das

Forellenfilet obenauf legen und einen Klacks Sauce obenauf geben. Mit einer Scheibe Zitrone und Salatblättern dekorieren und sofort servieren.

## **Tipp**

Das Forellenfilet mit Zucchini Salat lässt sich hervorragend zubereiten, denn es macht nichts, wenn die Sauce oder der eingelegte Fisch länger als 30 Minuten durchziehen. Ist also ein tolles Gericht, um es morgens fertigzumachen, wenn es abends schnell gehen muss. Auch rote oder gelbe Paprika machen sich gut im Zucchini Salat. Das einfach mal nach eigenem Geschmack ausprobieren.