

Süss-sauer eingelegte Felchen

Vor- und Zubereiten: ca. 30 Min.

600g Felchenfilets ohne Haut

5dl Aceto balsamico bianco

1 EL Rohzucker

2 Lorbeerblätter

1 TL Senfkörner

1 Schalotte, in Ringen

1 Knoblauchzehe, in Scheibchen

1 TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

1. Allfällige Gräten mit einer Pinzette aus den Fischfilets entfernen. Filets in eine weite flache Schale legen.
2. Essig mit allen Zutaten aufkochen. Kurz abkühlen. Über die Fischfilets giessen. Ca. 15 Min. stehen lassen, dann lauwarm servieren.