Zutaten für 5 Personen:

600	g	Lachsforellenfilet, mit Haut
		Salz, Zitronensaft
		Olivenöl, raffiniert
		rosa „Pfeffer"beeren

Salsa verde:

10	g	Petersilie
10	g	Basilikum
80	ml	Olivenöl
1	ST	Sardellenfilet
1	ST	Knoblauchzehe
1	EL	Zitronensaft
		Salz, Pfeffer aus der Mühle

Herstellung:

1. Lachsforelle parieren, portionieren und Hautseitig ziselieren.
2. Die Medaillons mit Zitronensaft und Salz würzen.
3. In mäßig-heißem Olivenöl auf der Hautseitig anbraten.
4. Auf ein, mit Backpapier belegtem, Backblech geben mit den Rosabeeren würzen und im Kombidämpfer bei 55 °C Kerntemperatur und 60 °C Garraumtemperatur garen.
5. Für die Salsa verde Petersilie, Basilikum, Sardellenfilet und Knoblauch grob hacken.
6. Alle Zutaten mit einem Stabmixer mixen und gut abschmecken.
7. Medaillons auf Teller anrichten und mit der Salsa verde und einem Risotti oder einfach nur mit Salzkartoffeln ausfertigen.

TIPP:
Die Lachsforelle (Lachs) im Ganzen im Rohr braten und bei Tisch tranchieren.