

Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal

Professional

Marinierter Saibling mit Zerbenschnaps, Kapern und Koriander

Griß di Rezepte

Fischgerichte

Herbst

Weihnachten

Winter

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für die Beize Orangen und Zitrone gut heiß waschen und trocken tupfen. 2 Mit einer Universalreibe fein abreiben. Dille waschen, trocken tupfen und grob hacken. Fenchelsamen und die Wacholderbeeren grob mit einem Mörser zerstoßen, mit Kristallzucker, Meersalz, Zerbenschnaps und der grob gehackten Dille vermischen. Die Saiblingsfilets entgräten und mit der Hautseite nach unten in eine Form legen. Die Beize auf dem Fisch verteilen und mit Frischhaltefolie zudeckt 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. 5 Beize von den Saiblingsfilets entfernen und diese in feine Scheiben schneiden. Wildsalate waschen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft, Salz, Olivenöl und Weißweinessig vermischen. Den Wildsalat auf den Tellern anrichten. Mit den Saiblingsscheiben belegen. Mit Kapern und der roten Kresse garnieren und servieren.



Zutaten

1 Bio-Orange

1 Bio-Zitrone

1 Bund Dille

1 TL Fenchelsamen

1 TL Wacholderbeeren

2 EL Kristallzucker

13 g Meersalz

4 cl Zerbenschnaps

2 Seiten frische Saiblingsfilets

1 EL Kapernbeeren

FÜR DEN SALAT:

120 g Wildsalate

Saft von 1 Zitrone

Salz

2 EL Olivenöl

1 EL Weißweinessig

etwas rote Kresse