Nah&Frisch



Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal | Professional

Marinierter Saibling mit Zirbenschnaps, Kapern und Koriander

Griaß di Rezepte | Fischgerichte | Herbst | Weihnachten | Winter

Zutaten

- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bund Dille
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Wacholderbeeren
- 2 EL Kristallzucker
- 13 g Meersalz
- 4 cl Zirbenschnaps
- 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

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, Zirbenschnaps 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 ent- fernen 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.