

REZEPT VON ALEXANDER HUBER |
CHEFKOCH IM HUBERWIRT

SAIBLINGSFILET MIT GURKENSUPPE & KRÄUTER- RADIESERL SALAT

Zutaten für 4 Personen

GURKEN-KRENSÜPPCHEN

1 Salatgurke gewaschen und in Scheiben geschnitten
2 EL Creme fraiche
2 EL Meerrettich aus dem Glas
3 EL Sweet Chili Sauce
50 ml etwas Mineralwasser
Cayenne, Salz, Pfeffer, Zucker (nach Geschmack)
1 TL Wasabi
30 ml Rapsöl
Saft von 1/2 Limette
20 ml heller Balsamico
30 ml Olivenöl

RADIESERL-KRÄUTER SALAT

10 Radieserl in Scheiben gehobelt
Brunnenkresse
3 EL fein gewürfelte Gurken
Fein geschnittener Schnittlauch
50 g Honig
1 EL Senf
2 EL heller Balsamico
60 ml Olivenöl
40 ml Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer
Limettensaft
80 ml Mineralwasser

LAUWARMER SAIBLING

4 Stücke Saiblinge à 80 g, entgrätet
20 ml Leindotteröl
20 g Butter
Bratfischgewürz
Zitronenabrieb
Grobes Meersalz
Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Für das Gurken-Krensüppchen die **Gurken** in Scheiben schneiden und **mit allen weiteren Zutaten** mit einem Mixer fein pürieren und **kräftig abschmecken**.

2. Zuerst aus **50 g Honig, 1 EL Senf, 2 EL heller Balsamico, 60 ml Olivenöl, 40 ml Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Limettensaft** und **80 ml Mineralwasser** ein leicht säurebetontes Dressing erstellen. Danach die in Scheiben gehobelten **Radieserl, 3 EL fein gewürfelte Gurke, Schnittlauch** und **Brunnenkresse** damit marinieren und abschmecken. Eventuell mit etwas **groben Meersalz** würzen.

3. Die **Saiblingfilets** waschen und trockentupfen. Anschließend **salzen, pfeffern** und mit dem **Bratfischgewürz, Zitronenabrieb** sowie **Leindotteröl** einreiben.

4. Den **Backofen auf 80°C vorheizen**. Einen flachen Teller mit der Hälfte der Butter einreiben und die Fischfilets darauf drapieren. Die restliche **Butter** in vier Teile schneiden und auf die **Fischfilets** setzen. Danach den Teller mit Klarsichtfolie überziehen und in den Backofen stellen. Schließlich die **Saiblinge bei 80°C ca. 5-8 Minuten glasig ziehen lassen**. Vor dem Servieren noch mit **Meersalz** bestreuen.

Mehr kulinarische Leckerbissen
findet ihr unter erlebe.bayern/rezepte

