

## Geräucherter Saibling mit Wildkräutersalat

### Zutaten für den Fisch (für 4 Portionen):

- 4 (à 150-200 g) Saiblingsfilets
- ersatzweise Lachsforelle oder Lachs
- (bevorzugt Buche) Räuchermehl
- 100 g Butter
- Salz

Für das Räuchern auf der Herdplatte benötigt man einen verschließbaren Topf mit Einsatz.

Saiblingsfilets säubern und gegebenenfalls die Gräten entfernen. Die Saiblingsfilets salzen, dann mit zerlassener Butter einreiben.

Das Räuchermehl auf dem Topfboden verteilen und den Einsatz hineinstellen. Den Topf verschließen und erhitzen. Sobald das Räuchermehl zu qualmen beginnt, die Hitze reduzieren. Die Filets auf den Einsatz legen, den Topf verschließen und die Filets im Rauch etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

### Zutaten für den Salat:

- 200 g verschiedene Salate nach Geschmack oder Wildkräutersalat
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Crema di Balsamico
- 1 TL Senf
- 2 EL gehackter Dill
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 8 Wachteleier

Wachteleier kochen, pellen und halbieren.

Salat waschen und trocknen. Öl, Essig, Crema di Balsamico und Senf zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dill unter die Vinaigrette rühren.

Salat auf Teller geben und mit der Vinaigrette beträufeln. Die geräucherten Saiblingsfiles und halbierte Wachteleier hinzufügen.

Sendung/Quelle: DAS!

Letzter Sendetermin: 10.05.2018

Koch/Köchin: Rainer Sass, Bettina Tietjen

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)