

Geflämmter Saibling auf Kartoffel-Himbeer-Vinaigrette

Zutaten (für 2 Personen):

- 700 g Saibling
- Salz
- Pfeffer
- 1 (Bio-) Zitrone
- 1 Bund Koriander
- 2 Blätter (Buchen-) Räucherholz
- Olivenöl
- 2 Schalotten
- 1 große Backkartoffel
- 1 Tasse Gemüsefond
- Himbeer-Essig
- 1 Schale frische Himbeeren
- Wasabi-Nüsse

Den Saibling filetieren und portionieren, die Gräten mit einer Pinzette zupfen und die Haut entfernen. Das Holz etwa 10 Minuten in heißes Wasser legen und etwas Rollbraten-Faden in 4 Teile schneiden. 4 Himbeeren und einige Korianderblätter für die Deko beiseite stellen.

Jedes Fischfilet in der Mitte teilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone waschen, die Schale abreiben und auf die Filets streuen. Den Koriander in Streifen schneiden und die Hälfte auf die Filets geben. Jeweils 2 Filetstücke mit der gewürzten Seite aufeinanderklappen.

Das Holz abtropfen lassen und den Fisch darauflegen. Fest in das Holz wickeln und mit dem Faden befestigen. Reichlich Olivenöl in eine Pfanne geben und die Fisch-Päckchen darin anbraten. Mit einem Bunsenbrenner zusätzlich abflämmen. Für 5 Minuten bei 180 Grad (Umluft) in den vorgeheizten Ofen geben. Alternativ können die Fisch-Päckchen auch gegrillt werden.

Schalotten und Kartoffel fein würfeln und in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Gemüsefond angießen. Essig nach Geschmack hinzufügen. Kurz köcheln lassen und Himbeeren sowie restlichen Koriander dazugeben.

Anrichten:

Den Faden von den Päckchen entfernen, das Holz etwas aufklappen und die Kartoffel-Himbeer-Vinaigrette über den Fisch geben. Himbeeren, Korianderblätter und ein paar gehackte Wasabi-Nüsse auf dem Gericht verteilen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 18.08.2021

Koch/Köchin: Sabine Teubler

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen