

Saibling mit glasierten Radieschen und Bataviasalat

Zutaten für den Saibling (für 4 Personen):

- 1 ganzer (circa 1,2 kg) Saibling
- 100 g Butter
- 4 Zweige Thymian
- 4 Zehen Knoblauch
- Salz
- Pfeffer

Kopf und Schwanzflosse vom Saibling abschneiden. Butter schmelzen, Knoblauch andrücken, Thymian waschen und trocken tupfen. Den Fisch in Portionsstücke schneiden, innen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Thymian und Knoblauch füllen.

Ein großes Stück Aluminiumfolie ausbreiten. Die Hälfte der Butter darauf verteilen. Die Saiblingsstücke auflegen und mit der restlichen Butter begießen. In die Folie einschlagen und im Ofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) circa 40 Minuten backen. Der Fisch ist fertig gegart, wenn man die Rückenflosse einfach herausziehen kann.

Zutaten für die Radieschen:

- 20 Radieschen
- 50 g Butter
- 100 ml Sahne
- 10 Halme Schnittlauch
- Salz
- Zucker

Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Radieschen putzen, gut waschen und dann in dicke Scheiben schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, die Radieschenscheiben hineingeben, etwas Farbe nehmen lassen und mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Sahne und Schnittlauch hinzufügen, kurz reduzieren und nochmals abschmecken.

Zutaten für den Salat:

- 1 Kopf Batavia-Salat
- 100 g Verjus
- 20 g Puderzucker
- 30 ml Leindotteröl
- Salz

Salat waschen, trocken schleudern und klein zupfen. Verjus mit Puderzucker verrühren und mit 1 Prise Salz würzen. Den Salat damit marinieren. Leindotteröl untermischen.

Anrichten:

- Erbsenblüten
- Schnittlauchblüten

Saibling mittig auf einen Teller geben. Auf einer Seite die Radieschen anrichten und auf der anderen Seite den Salat. Mit Blüten dekorieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 20.07.2023

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

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