

Rezept

Saibling mit Pesto

Ein Rezept von Saibling mit Pesto, am 19.04.2024

Zutaten

50 g Bärlauch	50 g Basilikum
30 g Pinienkerne	50 g alter Ziegenkäse
120 ml Olivenöl	Saft von 1 Limette
Salz	4 Saiblingsfilets (je 150 g)
Pfeffer	1 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Den Bärlauch putzen, waschen und trocken schleudern. Die Basilikumblätter von den Stängeln zupfen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett erwärmen. Den Käse grob hacken. Alles mit 100 ml Öl, Limettensaft und Salz in der Küchenmaschine zu Pesto verarbeiten.
2. Die Fischfilets salzen und pfeffern. In einer beschichteten Pfanne Butter und übriges Öl erhitzen. Darin die Saiblingsfilets bei geringer Hitze von jeder Seite ca. 2 Min. sanft garen. Mit dem Pesto servieren.