

## Rezept

# Gebeizter Saibling mit Gewürzen

Ein Rezept von Gebeizter Saibling mit Gewürzen, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Saiblingsfilets mit Haut (à 150 g)	<b>2 Bund</b> Dill
1/2 Bund glatte Petersilie	<b>1 TL</b> weiße Pfefferkörner
je 1/4 TL Koriandersamen und gelbe Senfkörner	<b>2</b> Wacholderbeeren
<b>20 g</b> Zucker	<b>30 g</b> grobes Meersalz
<b>5 EL</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> weißer Balsamico-Essig
	<b>1</b> kleine Bio-Orange

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Die Saiblingsfilets mit kaltem Wasser abspülen und auf Küchenpapier gründlich trocken tupfen. Gräten mit einer Pinzette herausziehen. Dill und Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Gewürze im Mörser grob zerstoßen und mit Salz und Zucker unter die Kräuter mischen. Essig und Öl unterrühren und zu einer Paste vermischen.
2. 2 Saiblingsfilets mit der Hautseite nach unten in eine flache Form legen. Mit der Hälfte der Gewürzmischung bestreichen und leicht einreiben. Orange waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden, Stiel- und Blütenansatz und Kerne dabei entfernen. Die Orangenscheiben auf die gewürzten Filets legen.
3. Die beiden anderen Filets auf den Fleischseiten mit der restlichen Paste bestreichen und auf die Orangenscheiben legen, mit der Hautseite nach oben. Mit Klarsichtfolie abdecken und mit einem entsprechend großen Brett beschweren, evtl. zusätzlich mit einem Teller. Mindestens 12 Std. ziehen lassen, etwas länger, wenn man es stärker gewürzt mag.
4. Vor dem Servieren die Orangenscheiben entfernen, die Gewürzmischung vorsichtig abstreifen und die Filets von der Schwanzseite her schräg in dünnen Scheiben von der Haut herunterschneiden und anrichten.