

## Rezept

# Warmer Räuchersaibling auf Gurkenremoulade

Ein Rezept von Warmer Räuchersaibling auf Gurkenremoulade, am 28.06.2026

## Zutaten

Filets von 2 Saiblingen, ohne Haut (4 Filets)	Salz
Pfeffer	Saft von 1 Zitrone
<b>50 g</b> Räucherspäne (Anglerbedarf)	<b>1</b> Salatgurke
<b>1 Bund</b> Dill	<b>1 EL</b> Kapern
<b>2</b> Sardellenfilets	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>250 g</b> Mayonnaise	<b>150 g</b> Crème fraîche
<b>2-3 EL</b> steirisches Kürbiskernöl	Dill und Schnittlauch zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Saiblingsfilets abbrausen und trocken tupfen. Die Filets aufrollen und mit je einem Holzspieß feststecken. Röllchen mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

---

2. Räucherspäne gleichmäßig in einen Bräter oder breiten Topf verteilen, sodass der Boden völlig bedeckt ist. Saiblingsröllchen auf einen Dämpfeinsatz legen, diesen auf die Räucherspäne setzen und mit einem passenden Deckel verschließen. Bräter bzw. Topf auf den heißen Herd oder – noch besser – im Freien auf einen Grillrost stellen, die Späne entzünden und so zum Rauchen bringen. Den Fisch langsam in ca. 20 Minuten im Rauch garen.

---

3. Inzwischen die Gurke schälen und der Länge nach vierteln. Die Kerne entfernen. Die Gurkenviertel in kleine Würfel schneiden. Dill waschen und trocken schleudern. Dicke Stiele entfernen, und die Blättchen zusammen mit Kapern und Sardellen fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Die vorbereiteten Zutaten mit Mayonnaise, Crème fraîche und Kürbiskernöl verrühren. Die Remoulade mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

---

4. Fertig geräucherte Saiblingsfilets noch warm mit der Gurkenremoulade anrichten, mit Kräutern garnieren und servieren.