



SAIBLING IN DER WACHOLDERBEIZE

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

- 1 Stück Filet von einem ca. 2 kg schweren Saibling, mind. 1 cm an der dicksten Stelle
- ca. 50g Gewürze (20g Walcholder, 10g Kümmel, 5g Pfeffer, 10g Fenchel, 4 Stk. Sternanis)
- 400g Zucker
- 400g feines Salz
- 1 Stück Schale von einer unbehandelten Orange



ZUBEREITUNG

- Die Gewürze in einer Pfanne ohne Öl rösten, in einen Mixer geben und zusammen mit Salz, Zucker und der Orangenschale auf höchster Stufe 4 Min. lang mixen.
- Eine tiefe Form nehmen und die Beize 1,5 cm hoch darin verteilen.
- Das Fischfilet mit der Hautseite nach oben einlegen und mit dem Rest der Beize bedecken.
- Für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Das Filet rausnehmen und in kaltem Wasser abwaschen, trocknen und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren (ca. eine Woche im 3° C kaltem Kühlschrank haltbar).
- Das Filet an der Oberseite dünn mit Dijonsenf (und wirklich nur Dijonsenf) einstreichen und fein gehackten Dill darüber streuen, so dass man vom Fisch nichts mehr sieht.
- Abdecken und kühl stellen.

Wichtig beim Beizen von Fisch:

Pro cm Dicke rechnet man mit einer Dauer von 12 Stunden. Hat das Filet z.B nur 5 mm Dicke, dann reichen 6 Stunden aus.

SERVIEREN

Den Saibling mit einem Messer dünn auf eine Platte aufschneiden, etwas Olivenöl darübergießen und mit Gurke, Zwiebelringen, knusprigem Toastbrot, Butter und Honig-Senfsauce genießen.

VIEL SPASS BEIM KOCHEN UND GUTEN APPETIT.