

Angelerlebnis & Fischverkauf >> Ganzjährig täglich geöffnet!

Öffnungszeiten:

Ganzjährig, täglich von 8.00 - 19.00 Uhr (Angeln bis 18.30 Uhr),
in den Wintermonaten bis Einbruch der Dämmerung.

Marinierter Saibling mit Feldsalat



Zutaten für 4 Portionen:

2 EL schwarze Pfefferkörner
5 Wachholderbeeren
20 g Salz
1 TL Zucker
4 Saiblingfilets (à 100 g mit Haut, entgrätet)
1 Bund Petersilie
2 Bund Dill
1 Handvoll Kerbel
1 Bund Koriandergrün
300 ml Rapsöl
3 EL Weißweinessig
100 g Rote-Bete
150 g Feldsalat
2 Limetten
Weißer Pfeffer (Mühle)
20 g Butter

Pfefferkörner und Wachholder mit Salz und Zucker im Mörser fein zerstoßen. Die Filets mit Gewürzsatz einreiben. Die Hälfte der Kräuter (bis auf ein Bund Petersilie) fein hacken und in einer flachen Schale mischen. Die Filets darin wälzen und in einer flachen Schale mischen. Die Filets darin wälzen und nebeneinander legen. 250 ml Rapsöl mit Essig mischen und über die Filets gießen. Die Schale und Klarsichtfolie verschließen und im Kühlschrank 4 Stunden marinieren, nach 2 Stunden wenden.

Ca. 2 Stunden vor dem Servieren die Rote-Bete waschen und in Salzwasser bei milder Hitze zugedeckt 40 Minuten garen, pellen und in feine Stifte schneiden. Die Petersilie fein hacken. Für die Vinaigrette die Limetten dick schälen, die Filets einzeln herausschneiden und den Saft auffangen. Den Limettensaft gut mit dem restlichen Rapsöl, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verquirlen, Feldsalat waschen und mit der Vinaigrette mischen. Rote-Bete, Limettenfilets vorsichtig unterheben.

Die Fischfilets kalt abspülen und trockentupfen.

Die Butter erhitzen, die Fischfilets darin 1 Minute anbraten, dabei einmal wenden und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Jedes Fischfilet in 3 schräge Stücke schneiden, mit dem Feldsalat anrichten und mit Petersilie bestreuen. Dazu Bratkartoffeln reichen.