

# Gebratener Saibling mit Gurken-Birnen-Salat

## Für 4 Personen

4 Limetten, unbehandelt	50 ml helle Sojasauce	30 ml Reiswein
2 EL Sweet Chili Chicken Sauce	20 g Puderzucker	Szechuanpfeffer
4 Bachsaiblingsfilet à 180 g	1 Salatgurke	1-2 Birnen (ca. 300 g)
1 rote Chilischote	3 EL Palmzucker	Meersalz
1 EL Korianderkörner	1 EL Szechuanpfefferkörner	3 EL Olivenöl

Eine Limette heiß abspülen, abtrocknen und etwas Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Limettensaft und -schale mit Sojasauce, Reiswein, 1 EL Sweet Chili Chicken Sauce, Puderzucker und etwas Szechuanpfeffer zu einer Marinade mischen. Die Haut der Fischfilets vorsichtig rautenförmig einschneiden, darauf achten, dass das Fleisch nicht eingeschnitten wird. Dann mit der Hautseite nach oben in die Marinade einlegen und im Kühlschrank 1 Stunde ziehen lassen. Die Salatgurke schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen, dann erneut halbieren und in lange dünne Scheiben aufschneiden. Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und dann in feine Scheiben schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne ausstreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Von zwei Limetten den Saft auspressen. 1 EL Palmzucker in einer Pfanne karamellisieren mit Limettensaft ablöschen, 1 EL Sweet Chili Chicken Sauce, Chiliwürfel und etwas Meersalz zugeben. Gurkenstreifen und Birnenscheiben mit der Palmzucker-Sauce vermischen und abschmecken. Koriandersamen mit Szechuanpfeffer mischen, leicht in einer Pfanne ohne Fett rösten und kurz vor dem Servieren im Mörser zerstoßen. Fischfilets aus der Marinade nehmen, die Hautseite trocken tupfen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Fischfilets auf der Hautseite ca. 4 Minuten knusprig anbraten, wenden, kurz auf der Fleischseite anbraten und aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Eine Limette in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Palmzucker karamellisieren und die Limettenscheiben darin schwenken. Die Marinade in die Pfanne geben und leicht einkochen lassen. Die Sauce sollte nicht zu salzig werden. Sauce mit 1 EL Olivenöl binden und abschmecken. Gurken-Birnensalat in der Tellermitte anrichten und das Fischfilet darauf anrichten, mit dem gemörsertem Koriander und Szechuanpfeffer bestreuen und mit den karamellisierten Limettenscheiben garnieren.

Jörg Sackmann 25. September 2012