

Kräuter-Saibling, Rote-Bete-Salat, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für den Kräuter-Saibling:

| | | |
|--------------------|-----------------------|----------------------|
| 1 Bachsaibling | $\frac{1}{2}$ Zitrone | 3-4 EL weiche Butter |
| 7 Kräuter-Mischung | Chili | Salz, Pfeffer |

Für den Salat:

| | | |
|--------------------|---------------|---------------|
| 1 Knolle Rote Bete | 1 Apfel | 1 TL Sahne |
| Sahnemerrettich | Weißweinessig | Salz, Pfeffer |

Für das Kartoffel-Stampf:

| | | |
|------------------|-----------------------|---------------|
| 150 g Kartoffeln | 200 g Knollensellerie | 2 EL Butter |
| 150 ml Milch | 1 Muskatnuss | Salz, Pfeffer |

Für den Kräuter-Saibling:

Den Grill vorheizen. Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Zitrone waschen, abtrocknen und reiben. Die Zitrone halbieren, in dünne Scheiben schneiden und diese halbieren. Die gehackten Kräuter mit Zitronenschale und Chili mischen.

Die Alufolie mit Butter bestreichen. Den Fisch waschen, trocken tupfen und auf jeder Seite 3- bis 4-mal schräg einschneiden. Von Innen und Außen salzen, pfeffern und mit der Chili-Kräuter-Mischung einreiben. Die Bauchhöhle des Fisches mit den übrigen Kräutern, Zitrone und Chili füllen und auf die Alufolie legen. Die Butter in Flöckchen auf dem Fisch verteilen und die Folie über dem Fisch gut verschließen.

Den Fisch bei mittlerer Hitze von jeder Seite für 5 – 7 Minuten grillen. Das Päckchen öffnen und eine Garprobe machen und die restliche Chili- Kräuter-Mischung über den Fisch geben.

Für den Salat:

Die Rote Bete waschen, trocken tupfen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Apfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls fein würfeln. Rote Bete und Apfel in eine Schüssel geben und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer würzen. Sahne und Sahnemerrettich unterheben.

Für das Kartoffel-Stampf:

Die Kartoffeln und den Knollensellerie waschen, schälen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln und den Sellerie in einem Topf mit Dämpfeinsatz für ca. 15 – 20 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Rührschüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Butter und Milch unterheben und mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den im Ofen gegarten Kräuter-Saibling mit Rote-Bete-Apfel-Salat und Kartoffel-Sellerie-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.

Fernanda Brandao am 09. November 2017