

Saibling mit Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Saibling:

1 Seesaibling	1 Zitrone	3 Zweige Dill
10 Wachholderbeeren	5 EL Zucker	4 EL Salz

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	1 kleine rote Zwiebel	80 g Schmand
1 EL Naturjoghurt, 3,8%	1 TL gerieb. Meerrettich	2 EL Apfelessig
2 Zweige Dill	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Hüttenkäse	2 Zweige Dill
-----------------	---------------

Für den Saibling:

Den Fisch filetieren, von der Haut lösen und Gräten entfernen. Für die Flüssigbeize 200 ml Wasser leicht erwärmen. Wachholderbeeren mit einem Messer andrücken. Wasser mit Salz, Zucker und Wachholder vermengen. Zitrone zunächst in Scheiben schneiden und dann vierteln.

Zitronenviertel ebenfalls in den Topf geben. Alles gut vermengen und Zucker und Salz auflösen lassen. Beize abkühlen lassen, damit der Fisch nicht durch die Hitze gart. Dill zupfen und in die Beize geben.

Fisch in eine Auflaufform legen und mit der Beize übergießen. Fisch nach 15 Minuten in der Beize wenden. Fisch herausnehmen und kalt mit Wasser abbrausen. Fischfilet zupfen und gezupft auf dem Gurkensalat servieren.

Für den Gurkensalat:

Gurke schälen und über einen Küchenhobel fein hobeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Gurke und Zwiebel miteinander vermengen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Dill fein schneiden und zusammen mit dem Meerrettich zu den Gurken geben. Schmand, Joghurt und Apfelessig vermengen. Mit Salz abschmecken. Schmand-Dressing zu den Gurken geben und alles miteinander vermengen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Gurkensalat auf Tellern anrichten. Fisch gezupft auf dem Gurkensalat verteilen. Mit Hüttenkäse und gezupftem Dill garnieren.

Björn Freitag am 25. Juli 2025