

Saibling unter der Folie gegart mit mariniertem Radi und Meerrettich

 happy-mahlzeit.com/2020/02/26/saibling-unter-der-folie-gegart-mit-mariniertem-radi-und-meerrettich/

Zutaten für 4 Personen:

Für den Saibling:

- 4 Saiblingsfilets mit Haut à ca. 80 g
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für den marinierten Radi:

- 1 weißer Rettich
- 1 EL Rosa Pfefferbeeren
- 2 EL Traubenkernöl, ersatzweise Sonnenblumenöl
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Außerdem:

1 Stück Meerrettich

Zubereitung:

Den Backofen auf 80 °C vorheizen.

Die Saiblingsfilets waschen, trocken tupfen und, falls nötig, entgräten. Einen großen Teller mit Butter bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch darauflegen, mit Frischhaltefolie bedecken und im Ofen auf mittlerer Schiene 15 - 20 Minuten garen. Der Fisch ist fertig, wenn er auf leichten Druck etwas nachgibt.

Den Rettich putzen, schälen, in feine längliche Scheiben schneiden oder auf der Gemüsereibe hobeln, in eine Schüssel geben und leicht mit Salz würzen. Die Pfefferbeeren durch ein feines Sieb drücken und über den Rettich streuen.

Für die Vinaigrette beide Ölsorten und den Essig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Vinaigrette über den Rettich geben und etwas ziehen lassen.

Den marinierten Rettich auf Teller verteilen, den Saibling darauf anrichten und jeweils noch mal 1 Scheibe Rettich auf den Fisch legen. Mit etwas Vinaigrette beträufeln und die Schnittlauchröllchen darüberstreuen. Den Meerrettich schälen, mit der Gemüsereibe über den Saibling reiben und servieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 14.4.2013