

Marinierter Saibling mit Olivenvinaigrette auf Salatbouquet

Zubereitungszeit:

ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen

500 g Seesaibling
2 TL Salz
2 TL Zucker
2 TL Koriander
1 Avocado
50 g schwarze Oliven
50 g grüne Oliven
½ rote Zwiebel
Butter
300 ml Gemüsebrühe
6 EL Weißweinessig
8 EL Olivenöl
verschiedene Blattsalate

Zubereitung:

Salz, Zucker und Koriander im Mörser stoßen. Fisch damit einreiben. Backblech mit Öl bepinseln und den Fisch darauf legen. Bei 80° 20 – 30 Minuten garen.

Für die Vinaigrette Avocado schälen und in kleine Würfel schneiden, grüne und schwarze Oliven klein schneiden.

Rote Zwiebel klein schneiden und in Butter anschwitzen, mit Gemüsebrühe aufgießen. Anschließend Gemüsebrühe in einen Shaker füllen, Essig und Öl dazu. Mit Salz, Kräutersalz und Pfeffer würzen. Avocado und Oliven dazu.

Fisch in Streifen schneiden (Haut entfernen) und mit einem Salatbouquet anrichten und die Vinaigrette darüber träufeln.



Weineempfehlung:

Alexs Rose

Kochabend:

6. Apr, 2016 / Harry