



Forellenzucht **Endhart** Fischräucherei



Saibling im Ofen

Zutaten

4 frische Saiblinge zu je 350g, gesäubert
4 EL Zitronensaft
3 EL Petersilie, gehackt
3 EL Schalotten oder Lauch, gehackt
40g Butter
40g Butterflocken
1/8 L trockener Weißwein
3EL Creme fraiche
1-2 TL Senf (nach Belieben)
weißer Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Fisch innen und außen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, innen auch 1 EL Petersilie einreiben. Restliche Petersilie mit Schalotten mischen. Ofen auf 190° C Grad vorheizen. Zum Braten verwendet man eine feuerfeste Form, den Bräter oder eine Grillpfanne.

Butter in der Form zergehen lassen, die Hälfte der Schalotten-Petersilien-Mischung dazugeben und leicht andünsten. Die Fische hineinlegen und in der Butter wälzen. Restliche Schalotten-Petersilien-Mischung über die Fische streuen.

Mit Butterflocken belegen. Seitlich den Wein angießen, die Form mit Alufolie bedecken und in den Ofen schieben. Die Fische 20 - 30 Minuten braten. 5 Minuten vor beendeter Garzeit die Folie abnehmen, die Fische mit Bratensaft begießen und offen fertigbraten. Die Fische sind gar, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt. Fische auf vorgewärmter Platte anrichten und warm stellen.

Sauce:

Garflüssigkeit durchpassieren, in den Saucentopf gießen und aufkochen. Mit saurer Sahne (Creme fraiche) abziehen, nach Belieben mit Senf abschmecken, separat zum Fisch servieren.