AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Europa

KRÄUTERSAIBLING AUF KARTOFFELN



Rezept: gustini.ch, 1. 7. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das weisse, feste Fleisch kann wie Forelle zubereitet werden. Der Saibling hat sehr hohe Ansprüche an die Qualität des Wassers, ein gutes Zeichen für Geniesser. Saibling ist feiner, meist etwas teurer als Forelle.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Saibling à 200 g	1 Zw	Thymian, gehackter
12	Kartoffeln, in dünnen Scheiben	1 Zw	Majoran, gehackter
1 Zehe	Knoblauch, fein gehackter		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Eine Bratform mit Olivenöl einfetten. Die Fische auf jeder Seite mehrmals schräg leicht einschneiden.
2. Die Kartoffelscheiben in die Backform schichten, mit Olivenöl beträufeln und mit fein gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer bestreuen.
3. Den Fisch darauflegen, die Kräuter darüber verteilen und mit Öl beträufeln. 30 Min. im Ofen garen.

WEINTIPP: Ein fruchtiger, nicht fassausgebauter Chardonnay schmeckt dazu bestens oder auch ein guter Chasselas (Dezaley).