MEIN GENUSS



Saibling mit fruchtiger Note



It’s a match!

Unser Orangenpfeffer harmoniert perfekt mit diesem Fischgericht. Match made in heaven!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Fische waschen, trocken
tupfen und innen mit Rauchsalz und Orangenpfeffer würzen. Die Limetten und
Orangen so schälen, dass auch die weißen Häute vollständig entfernt werden.
Danach die Limetten und die Orangen in Scheiben schneiden. 3-4 Limettenscheiben mit etwas Kräuterbutter in den Bauch der Saiblinge einlegen.

2. Für jeden Fisch ein großes Stück Alufolie bereit legen und eine Seite mit Bratöl bepinseln. Die Hälfte der Orangen- und Limettenscheiben auf der Folie verteilen. Mit Rauchsalz, Orangenpfeffer und etwas Chillies crushed würzen und je ein wenig Honig darüberträufeln.

3. Nun die Saiblinge auf die gewürzten Orangen- und Limettenscheiben legen und mit den restlichen Orangen- und Limettenscheiben belegen. Etwas Chillies crushed, Honig und Gewürze auf den Orangen- und Limettenscheiben verteilen. Anschließend etwas Kräuterbutter dazugeben. Die Alufolie schließen und die Saiblinge im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten garen.

4. Zwischenzeitlich die Kartoffeln in der Schale garen. Sobald diese weich sind, schälen und in Butter mit etwas Chillies crushed und Thymian anbraten.

Zutaten

4 frische Saiblinge
4 Orangen
4 Limetten
Rauchsalz
Orangenpfeffer
12 kleine festkochende Kartoffeln
1 EL Chillies, crushed
Thymian
flüssiger Honig
Kräuterbutter
Butter
Bratöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.05.2027.