

## MEIN GENUSS



# Saibling mit fruchtiger Note



#### It's a match!

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







## **Zubereitung**

- 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.
- 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.
- 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.
- 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

12 kleine festkochende Kartoffeln

1 EL Chillies, crushed

Thymian

flüssiger Honig

Orangenpfeffer

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 14.06.2026.