

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Saibling im Bananenblatt

Zutaten

(4 Personen)

- 2 Saiblinge
- 1 Bio-Zitrone
- 1 kleine Ingwerknolle
- 1 Chilischote
- Salz
- 2 Bananenblätter
- 1 Chilischote
- Salz
- etwas Butter
- Küchengarnt zum Binden

Zubereitung

Saibling abspülen.

Zitrone in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Chilischote in Ringe schneiden.

Die Bauchhöhle der Fische salzen, mit Zitronenscheiben, Ingwer und Chili füllen. Sparen Sie etwas beim Ingwer! Es könnte sonst zu scharf werden.

Je einen Fisch auf ein Bananenblatt legen, einrollen und mit Küchengarn zubinden.

Im 200 Grad heißen Ofen ca. 10 Minuten garen. Herausnehmen und einige Minuten ruhen lassen, anschließend aufschneiden und im Bananenblatt servieren. Vor dem Servieren die Haut abziehen und das Fleisch mit Butter leicht überziehen.