

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



Fotocredit: Simeon Baker

### Marinierter Seesaibling mit Senfkaviar

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Seesaibling

- 1 Saibling / 2 Filets
- 1 EL Salz
- 1 EL Zucker
- 10 Pfefferkörner
- 3 Wacholderbeeren
- ½ Zitronenschale fein gerieben
- ½ Orangenschale fein gerieben
- 1 EL Senfkaviar zum Anrichten

Für das Dressing

- 1 EL gezupften Dill
- 1 EL Honig
- 1 TL Olivenöl
- 1 EL Sonnenblumenöl
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

Saibling filetieren, Gräten zupfen, Haut abziehen, mit der gemörserten Gewürzmischung - ausgenommen dem Senfkaviar - einreiben, in Folie einpacken oder vakuumieren und über Nacht im Kühlschrank lagern. Am nächsten Tag Saibling aus der Lake nehmen, kurz abspülen, in Stücke schneiden und auf einem Teller anrichten.

Für das Dressing alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Den Saibling mit dem Dilldressing leicht übergießen und mit Senfkaviar garnieren.