

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



Fotocredit: Simeon Baker

### **Confiertes Saibling mit Buttermilch-Schnittlauch-Vinaigrette, Kräutersalz und Saiblingskaviar**

#### Zutaten

(4 Personen)

#### Für den Confierten Saibling

- 600 g Saiblingsfilet
- 20 g Kräutersalz
- 1 l Sonnenblumenöl
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Dill

#### Für die Buttermilch-Schnittlauch-Vinaigrette

- ¼ l Buttermilch
- Saft einer halben Zitrone
- Salz
- Schnittlauchöl

#### Für das Schnittlauchöl

- 2 Bund Schnittlauch

Quelle: ORF extra

- 1 Bund Spinat
- 100 ml Rapsöl

#### Zum Anrichten

- 100 g Saiblingskaviar
- Ein paar Tropfen Schnittlauchöl (alternativ Olivenöl)
- Schnittlauchblüten
- Schnittlauch, fein geschnitten
- Saft einer halben Zitrone

#### Zubereitung

##### *Confierten Saibling:*

Saiblingsfilet waschen, trocken tupfen und die Gräten entfernen. Danach mit dem Kräutersalz einreiben und 20 Minuten ziehen lassen. Danach wieder abwaschen und trocken tupfen. Das Öl auf 60 Grad erhitzen. Saiblingsfilet quer in 4 Portionen schneiden, dann den Fisch mit Zitronenscheiben, Knoblauch und Dill ins Öl legen. Je nach Dicke des Fisches ca. 8 bis 12 Minuten confieren. Er sollte in etwa eine Kerntemperatur von 50 Grad haben. Danach den Fisch herausnehmen und auf einem Küchenpapier trockenlegen.

##### *Buttermilch-Schnittlauch-Vinaigrette:*

Die Buttermilch mit dem Zitronensaft, Salz und Schnittlauchöl abschmecken.

##### *Schnittlauchöl:*

Den Schnittlauch mit Spinat und dem Rapsöl glatt pürieren und durch ein Spitzsieb passieren. Ganz wenig davon für das Anrichten beiseitestellen und den Rest zur Buttermilch-Vinaigrette geben und verrühren.

##### *Anrichten:*

Die Haut von den Saiblingsfiletstücken abziehen und in die Buttermilch-Vinaigrette legen. Je einen Löffel Saiblingskaviar, ein paar Tropfen Schnittlauchöl, Schnittlauchblüten und geschnittenen Schnittlauch darauf setzen. Zum Schluss mit etwas Zitronensaft verfeinern.