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

Foto: Simeon Baker

Alpensaibling überbacken mit Stör Kaviar

Zutaten
(4 Personen)

- 2 EL weiche Butter
- 1 Scheibe frischer Ingwer, fein gehackt
- ¼ Chilischote, fein gehackt
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 Schuss Knoblauchöl
- 1 Toastbrotscheibe, fein gehackt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 4 kleine, mundgerechte Stücke Saiblingsfilet, grätenfrei
- 4 TL Schaumwein
- Störkaviar zum Garnieren

Zubereitung

Butter in einer Schüssel mit einem Handmixer schaumig schlagen.

Ingwer, Chili, Petersilie, Knoblauchöl und fein gehacktes Toastbrot zugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffern würzen.

Die Paste auf die Fischstücke setzen.
Den Fisch auf feuerfeste Servierlöffel oder eine feuerfeste Schale geben und diesen mit Schaumwein beträufeln.

Die Löffel im Backofen bei 200 °C mit Grillfunktion für 5 Minuten oder in einem Gratinierer überbacken. Zum Schluss noch mit etwas Störkaviar garnieren.

Quelle: ORF extra