

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

Fotocredit: Simeon Baker



Seesaibling im Ganzen mit Pilzen und Gemüse

Koch: Gerhard Satran

Zutaten

(4 Personen)

Für den Seesaibling und das Gemüse

- 1 Seesaibling im Ganzen
- eine Handvoll frische Kräuter (z.B. Rosmarin, Petersilie, Salbei, Thymian, Selleriegrün etc.)
- 500 g Gemüse (z.B. Zwiebel, Lauch, Paprika, Tomaten)
- 4 Steinpilze (alternativ im Frühling: Spargel oder Mai Rüben)
- 150 g Butterstücke
- $\frac{1}{8}$ l Weißwein (z.B. Grüner Veltliner)
- $\frac{1}{2}$ l Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- frische Kräuter
- Mandelbutter (gehackte Mandeln in reichlich Butter angebraten)

Zubereitung

- 1.** Zuerst das Rohr auf 190° C Ober-Unterhitze vorheizen.
- 2.** Dann den ausgenommenen Seesaibling mit verschiedenen frischen Kräutern füllen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Bett von frischen Kräutern in einen Bräter setzen.
- 3.** Das Gemüse und die Pilze in grobe Würfel schneiden und neben dem Fisch verteilen. Die Butter auf den Fisch legen und mit dem Weißwein und dem Gemüsefond aufgießen.
- 4.** Nun den Fisch und das Gemüse etwa 25-30 Minuten bei 190° C Ober-Unterhitze im Rohr (oder in einem Holzofen) Farbe fangen lassen.
- 5.** Zum Schluss den Seesaibling im Ganzen auf einem flachen Teller servieren und das Gemüse begeben. Das Gericht mit frischen Kräutern und mit der Mandelbutter garnieren.