

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

Fotocredit: Simeon Baker



Vorspeise: Mediterraner Saibling

Köchin: Renate Wrann

Zutaten

(4 Personen)

Für den Fisch

- 4 Saiblings-Filets
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Fleur de Sel
- Limetten-Öl (gekauft)

Für die Garnitur

- 4 EL Sauerrahm
- 4 EL Saiblings-Kaviar
- 4 frittierte Forellenhäute
- Erbsensprossen
- Weißbrotschips

Zubereitung

- 1.** Für die Vorspeise die Saiblings-Filets in ganz dünne Scheiben schneiden und auf vier flachen Tellern auflegen. Dann mit Fleur de Sel, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und ein paar Tropfen Limetten-Öl marinieren.
- 2.** Nun neben den Fischfilet-Scheiben etwas Sauerrahm auf die Teller geben und je einen Teelöffel voll gelbem Saiblings-Kaviar darauf geben. Zum Schluss mit frittierten Forellenhäuten und Erbsensprossen garnieren und mit Weißbrotchips servieren.