

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Colourbox (Beispielfoto)



## Süßwasserfisch im Speckmantel auf Radieschen Vinaigrette

Koch: Christoph "Krauli" Held

Kreatives Frühlingsgericht für ca. 4 Personen

### Fisch:

4 Fischfilets - am besten schmeckt hier Reinanke  
12 Streifen Frühstücksspeck  
1 Hand voll frische Kräuter nach Wahl  
1 Hand voll frischer Babyspinat  
etwas Senf  
1 Spritzer frische Zitrone  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Vinaigrette:

1 Bund Radieschen  
1 Granny Smith Apfel  
6 - 7 EL Olivenöl  
2 EL Apfelessig  
Saft einer Zitrone  
1 EL Zucker  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

1. Fisch entgräten, säubern und die Haut entfernen. Anschließend Kräuter und Spinat fein hacken. Die Fischfilets mit etwas Senf bestreichen, salzen und pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Speck überlappend auf der Arbeitsfläche auslegen und die mit Kräutern bemantelten Fischfilets vorsichtig und kompakt darin einrollen.
3. Pfanne erhitzen und die Filets vorsichtig mit dem losen Speckende voran ohne Öl in die heiße Pfanne geben und beidseitig anbraten.
4. Für die Vinaigrette die Radieschen und den Apfel gut waschen und in feine gleichmäßige Würfel schneiden, anschließend mit allen anderen Zutaten vermengen und abschmecken.
5. Alles zusammen am besten in einem etwas tieferen Teller anrichten.