

## Fischspezialitäten aus dem Schwarzwald: Gebeizter Saibling



### Gebeizter Saibling

#### Zutaten:

- Großer Saibling (ca. 1 kg)
- 50 g Salz
- 40 g Zucker
- 5-6 grob gemahlene Pfefferkörner (z.B. Sechuanpfeffer oder weißer Pfeffer)
- 5-6 zerdrückte Wachholderbeeren
- Abrieb einer halben Orangen- und Zitronenschale

### Zubereitung



Saibling mit kaltem Wasser abspülen. Gut trocknen und filetieren (siehe Blog Fisch filetieren). Die Haut allerdings an den Filets lassen. Alternativ den Fisch vom Fischhändler küchenfertig vorbereiten lassen. Salz, Zucker, Pfeffer, Wachholderbeeren und Zitrusabrieb vermischen. Eine Fischhälfte (Hautseite nach unten!) auf Klarsichtfolie legen und mit der Gewürzmischung bedecken.



Andere Hälfte darauf legen (Hautseite nach oben!). Stramm in Klarsichfolie einwickeln. Anschließend noch mal in Alufolie wickeln.

Den Fisch dann 2–3 Tage in den Kühlschrank legen. Eventuell mit einem Gewicht beschweren und zwischendurch zweimal wenden.

Zum Servieren den Fisch kurz unter kalten Wasser abspülen und trockentupfen. Das Saiblingsfilet leicht schräg zur Hautseite hin in dünne Scheiben schneiden.

**Tipp:** Dazu passt frischer Dill

## **Serviertipp 1: Gebeizter Saibling auf Zwiebelbrötchen mit Ei und Sahnemeerrettich**



Das Zwiebelbrötchen halbieren und kurz toasten.

Mit Sahnemeerrettich dick bestreichen. Darauf geviertelte, hart gekochte Eier legen. Die dünn geschnittenen Saiblingsscheiben darauf verteilen. Mit roten Pfefferbeeren, Cocktailtomate und frischen Kräutern garnieren.

## **Serviertipp 2: Ofenkartoffel mit Saiblingstartar, Senf-Dill-Sauerrahm und Frühlingszwiebeln**



Den gebeizten Saibling mit einem Messer in feine Würfel schneiden. Mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln, gehackten Essiggurken, einem Spritzer Zitronensaft und gemahlenen Anis abschmecken.  
Zum Servieren eine heiße Ofenkartoffel (Folienkartoffel) mittig einschneiden und aufklappen. Mit einem Löffel Senf-Dill-Sauerrahm füllen. Obenauf einen Klecks Saiblingstartar setzen. Mit etwas Chili bestreuen.