



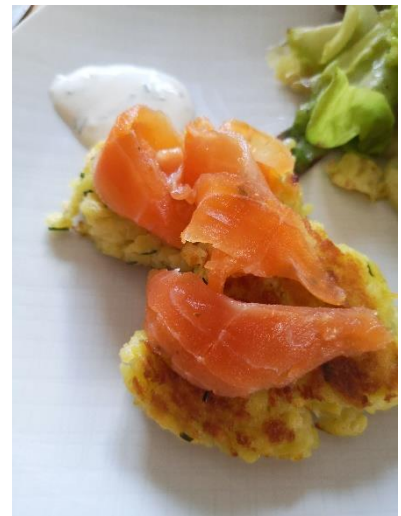
## Gebeizter Saibling

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten (ohne Ziehzeit)

**Ergibt:** 4 Portionen

### Zutatenliste:

180 g Saiblingsfilet	½ Bund Dill
30 g Zucker	2 Wachholderbeeren
30 g Salz	2 Kaffirlimettenblätter
Saft und Abrieb von ¼ Bio-Orange	1 Msp Piment d'Espelette



### Zubereitung:

Das Saiblingsfilet mit Wasser abspülen, trockentupfen und die Gräten mit einer Pinzette oder einer Zange entfernen. Die Wachholderbeeren, die Kaffirlimettenblätter und das Piment d'Espelette im Mörser zerkleinern. Den Dill fein hacken und mit den Gewürzen sowie Salz und Pfeffer mengen. Orangensaft und -schale hinzugeben.

Das Fischfilet auf eine Platte legen und mit der Salz-, Zucker-, Gewürzmischung bedecken. Alles mit einer Frischhaltefolie luftdicht abschließen und für 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Fischfilet aus dem Kühlschrank nehmen, mit Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer dünne Scheiben herunterschneiden und genießen.