Gebeizter Saibling

Der gebeizte Saibling schmeckt wunderbar und dieses Rezept wissen Fischliebhaber zu schätzen.

Verfasser: cooknroll

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,3 h

Foto: cooknroll

Zutaten

2 Stk.	Saiblingsfilet (ganz)
1 Stk.	Orange (etwa)
1 Stk.	Zitrone
2 Bündel	frische Kräuter (zB.: Kerbel, Dille & Petersilie, gehackt etwa 1 gehäufte handvoll)

Salzbeize

80 g	Meersalz (grob)
40 g	Zucker
7 Stk.	Pfefferkörner
5 Stk.	Wacholderbeeren
1 EL	Korianderkörner
1 EL	Senfkörner

Zubereitung

1. Die Zutaten der Salzbeize mischen und im Mörser grob zerstoßen. Den Fisch auf der Hautseite in eine große Form legen. Die Hälfte der Mischung auf den Fisch auftragen.

2. Eine Schicht gehäckselte Kräuter folgen auf die Salzmischung. Daraufhin Orangen und Zitronen in Scheiben.

3. Zum Schluss noch eine Schicht Salzbeize. Der Fisch sollte mit allen Schichten gut überzogen sein, die Zitrusfrüchte keinen direkten Kontakt zum Fischfilet haben.

4. Den Fisch mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank oder Keller 24h beizen lassen. Am Besten beschweren!

5. Nach 24h den Fisch aus der Beize nehmen, die Beize abwaschen, den Fisch trocken tupfen und das Filet in feine Streifen schneiden.

Tipp

Sehr gut mit Rohkost oder aber auch zu gegrilltem Gemüse. Je nach Beilagen können 2 Filets gerne für 4 Portionen reichen.