

## Gebratener Saibling

Einfaches Rezept für einen edlen Fisch: Der gebratene Saibling ist wegen seines zarten Fleisches begehrt, zudem hat er nur wenige Gräten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



### Zutaten

4 Stk.	Saiblinge (küchenfertig)
1 Prise	Meersalz
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Schuss	Zitronensaft
50 g	Mehl
2 TL	Öl

### Zubereitung

1. Ein **gebratener Saibling** sollte nicht nur zu besonderen Anlässen auf den Tisch kommen. Bei der Zubereitung zuerst die ausgenommen und küchenfertigen Saiblinge sowohl von außen als auch von innen waschen und anschließend mit Küchentrepp trockentupfen. Jetzt den Fisch pfeffern, salzen und etwas Zitronensaft darüber geben und den Fisch im Mehl panieren.
2. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, die Saiblinge vorsichtig ins Öl legen und beidseitig ca. 12-15 Minuten braten lassen. Zum Schluss die gebratenen Saiblinge aus der Pfanne heben und auf Tellern servieren.

### Tipp

Als Beilage zum Gebratenen Saibling eignen sich Salat, Petersilie-Erdäpfel und Knoblauchbutter sehr gut.