



Gebeizter Saibling

2 Filets, 4 Vorspeisen · ca. 20 Min Arbeit · 5–6 Std beizen · mittel · Menü Osterschmaus (Kochkurs 19.03.2024)

Zutaten

- 2 Saiblingsfilets (je ca. 150 g)
- 100 g Salz
- 100 g Zucker
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Fenchelsaat
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Senfsaat

Zubereitung

- Die Saiblingsfilets trocken tupfen und die Gräten ziehen.
- Koriander, Fenchel, Pfeffer und Senfsaat im Mörser mit dem Salz zerstoßen, dann mit dem Zucker mischen.
- Die Filets in ein tiefes Blech legen und rundum mit der Beize bedecken. Luftdicht mit Folie verschließen und 5 bis 6 Stunden beizen lassen.
- Die Filets aus der Beize nehmen, abspülen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer in dünne Tranchen schneiden.

Aus einem Kochkurs (Osterschmaus, 19.03.2024), in eigenen Worten aufgeschrieben.

