

Saibling aus dem Ofen mit Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

2 Saiblingfilets, à 150 g	250 g festk. Kartoffeln	1 Gurke
1 Orange	1 Limette	50 g eingelegter Ingwer
3 Zweige Dill	1 Muskatnuss	40 g saure Sahne
35 g Crème-fraîche	80 g Buttermilch	2 EL Weißweinessig
6 EL Olivenöl	Butter, Ghee	Zucker, Cayennepfeffer
karibisches Fischgewürz	Chilisalz, Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Backblech mit Butter einfetten. Den Fisch waschen, trocken tupfen und mit der Hautseite nach unten auf das Backblech legen. Mit etwas Ghee, Chilisalz, Pfeffer und dem Karibischem Fischgewürz würzen, mit Klarsichtfolie bedecken und zum Garen für circa 15 Minuten in den Backofen geben. Die Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Den eingelegten Ingwer ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Den Dill zupfen. Die Schale der Limette und der Orange reiben. Den Einlegesaft mit dem Essig, drei Esslöffeln Olivenöl, etwas Orangen- und Limettenabrieb, Dill, einer Prise Zucker, Chilisalz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen und über die Gurken und den Ingwer geben und alles gut miteinander vermengen. Die Kartoffeln schälen, fein reiben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin ausbacken. Die Buttermilch, den Sauerrahm und die Crème-fraîche verrühren. Die Limette auspressen und den Saft mit dem restlichen Olivenöl untermengen. Mit einer Prise Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken und aufschäumen. Den Fisch aus dem Ofen nehmen und mit dem Rösti, dem Salat und dem Buttermilchschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Bettina Gaumitz am 22. Oktober 2012