

# Bachsaibling, Gurken-Nudeln und Tomaten-Salat

## **Für 4 Personen:**

4 Scheiben Bachsaibling à 60 g    Butter

## **Für die Gurken-Nudeln:**

1/2 junge Salatgurke                      125 g saure Sahne                      Saft 1/2 Zitrone  
1 TL Dill

## **Für den Tomaten-Salat:**

500 g Ochsenherztomaten                      80 g Schalotten                      Olivenöl  
50 ml weißer Balsamico-Essig                      20 g Zucker                      1 Minzezweig  
1 Basilikumzweig                      geriebener Meerrettich                      Meersalz  
Cayennepfeffer                      Dillspitzen

Für die Gurken-Nudeln eine Schüssel mit Eiswürfeln zum Abschrecken bereitstellen.

Die Gurke schälen und der Länge nach in 2-3 mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden. Diese zu Nudeln schneiden, dass sie etwas so breit wie Tagliatelle sind. Dann in sprudelnden Salzwasser 30 Sekunden blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die saure Sahne mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft pikant abschmecken. Die Gurken-Nudeln und den Dill unter die saure Sahne mischen und den Salat gut durchziehen lassen.

Für den Tomaten-Salat den Strunk der Tomaten entfernen. Die Tomaten in Ecken schneiden und leicht salzen. Die Schalotten fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Zucker und Essig würzen. Die Zwiebeln mit dem Sud über die Tomaten gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Minze und Basilikum in feine Streifen schneiden und unter den Salat mischen.

Für den Bachsaibling den Backofen auf 80°C vorheizen.

Die Filets sorgfältig entgräten und auf beiden Seiten leicht salzen.

Einen ofenfesten Teller mit etwas Butter einfetten. Die Filets nebeneinander darauflegen und mit etwas Butter bestreichen.

Fest mit Klarsichtfolie verschließen und den Fisch auf der untersten Schiene des Ofens 10-12 Minuten garen. Dann aus dem Ofen nehmen und einige Minuten nachziehen lassen.

Zum Anrichten die Gurken-Nudeln auf Tellern verteilen, den Saibling daraufgeben und Meerrettich darüber reiben. Den Tomaten-Salat auf den Fisch geben und mit Dillspitzen garnieren.

Sören Anders am 10. Oktober 2013