

## Sashimi vom gebratenen Saibling

### Für 2 Portionen

300 g Saiblingsfilet	3 Zweige Minze	1 Zitrone
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Das Saiblingsfilet waschen, trocken tupfen und vom Grätenkamm befreien. Die Hautseite mit Salz und Pfeffer würzen. Reichlich Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und den Fisch auf der Hautseite in der Butter braten. Die andere Seite sollte roh bleiben. Minze grob hacken und in die Butter geben, so dass diese den Minzgeschmack aufnimmt. Den Fisch aus der Pfanne nehmen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte zur Butter geben. Die Pfanne anschließend zur Seite stellen. Den Saibling mit der Haut in dünne Scheiben aufschneiden und auf Tellern anrichten. Die Butter mit dem Minzgeschmack großzügig auf dem Fisch verteilen.

Steffen Henssler am 07. 07. 2011