

## Saibling-Filet mit mediterranem Gemüse

### Für 2 Portionen

2 Saiblingsfilets	Salz	Pfeffer
1 Aubergine	1 Zwiebel	3 Stiele Basilikum
30 g Oliven Mehl	Limettensaft	Olivenöl

Zunächst die Hautseite der Saiblinge mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl geben. Die Saiblinge in einer Pfanne in Öl anbraten. Die Aubergine in Stifte schneiden und dann in Würfel. Eine Zwiebel abziehen, halbieren, fein würfeln und zusammen mit der Aubergine in einer Pfanne anbraten. Das Basilikum und die Oliven klein schneiden und zu der Aubergine und der Zwiebel geben. Nun den Saibling aus der Pfanne nehmen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse mit Limettensaft ablöschen und Olivenöl hinzufügen. Schließlich den Fisch mit dem Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 24. 04. 2012