

Geräucherter Saibling auf Gurken-Kräuter-Remoulade

Für 4 Personen:

4 Saiblingsfilets	75 g Räucherspäne	1 Salatgurke
2 El Kapern	2 Sardellenfilets	1 Bund Schnittlauch
80 g gemischte Garten-Kräuter	250 g Mayonnaise	1 Tl Senf
150 g Crème-fraiche	Kalahari Salz	Cayennepfeffer
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)		

Saiblingsfilets abbrausen und trocken tupfen. Danach aufrollen und mit einem Holzspieß feststecken. Röllchen mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Räucherspäne gleichmäßig in einen Bräter oder breiten Topf verteilen, so dass der Boden völlig bedeckt ist. Saiblingsröllchen auf einen Dämpfeinsatz legen, diesen auf die Räucherspäne setzen, mit einem passenden Deckel verschließen. Bräter bzw. Topf auf den heißen Herd stellen und die Späne entzünden und so zum Rauchen bringen. Fisch langsam in ca. 20 Minuten im Rauch garen.

Inzwischen Gurke schälen, der Länge nach vierteln, Kerngehäuse weg schneiden. Gurken-Viertel klein würfeln, Kapern fein hacken.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Restliche Kräuter abzupfen und mit Mayonnaise, Senf und Creme fraiche in einem Mixer pürieren.

Gurkenwürfel, gehackte Kapern und Schnittlauch unterrühren, Soße mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Fertig geräucherte Saiblingsfilets noch warm mit der Gurken-Remoulade servieren. Nach Belieben mit etwas frischem Dill, Kresse und Kerbel garnieren.

Johann Lafer am 02. Februar 2022