



Zitronen-Saibling-Baguette

⌚ 30–35 Min 

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt werden die Saiblingfilets kalt abgewaschen und mit einem Stück Küchenrolle trocken getupft. Die Jungzwiebeln, Gurke und Karotte waschen. Jungzwiebel in feine Ringe schneiden, die Karotte und Gurke mit einem Spiralschneider zu feinen Spiralen drehen.
- 2 Das Baguette horizontal halbieren und mit Mayonnaise bestreichen. Das Salatherz waschen und die Blätter vom Strunk ablösen.
- 3 Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Filets mit der GRILL Fisch Gewürzmischung würzen und im Öl mit der Hautseite zuerst nach unten etwa 2–3 Minuten anbraten.
- 4 Die Haut sollte goldbraun gebacken sein und gut kross. Wenden und nochmals für etwa 30 Sekunden braten. Aus der Pfanne nehmen und mit einem Stück Küchenrolle abtupfen.
- 5 Baguettes mit den Zutaten belegen und mit etwas Saft einer Zitrone beträufeln. Mit Koriander und Basilikum garnieren.

Zutaten für 2 Portionen

◆ = Kotányi Produkte

2 Stk.	Saiblingfilets mit Haut
1 Stk.	Salatherz
2 Stk.	Jungzwiebeln
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Salatgurke
2 EL	Mayonnaise
1 Stk.	Zitrone
1 Stk.	Baguette
1	Bund Basilikum, frisch
1	Bund Koriander, frisch
1 EL	◆ Grill Fisch
1 Prise	◆ Meersalz jodiert grob
1 Prise	◆ Pfeffer schwarz ganz

