

Zutaten

- 4 Saiblingfilets à ca. 120 g
- Etwas Polenta zum Panieren
- 200 g feine Semmelbrösel
- 80 g Gartenkräuter (Petersilie, Thymian, Kerbel etc.)
- 20 g Butter, flüssig
- 20 g geriebener Parmesan
- 1TL Senf
- 1 Eigelb
- Etwas Zitronenabrieb

Hauptgang

Saiblingfilet mit Salbei im Serrano-Schinken-Mantel mit Risotto

Entdecken Sie unser köstliches Saiblingfilet mit Salbei und Risotto. Kochen Sie mit uns bei Kochateliers und genießen Sie exzellente Rezepte!

So wird’s gemacht:

1. Das Saiblingfilet auf der Hautseite mit Polenta bestreuen und in der Pfanne auf der dieser Seite für 2 Minuten knusprig anbraten. Den Fisch aus der Pfanne nehmen und auf der Fleischseite die Kräuterkruste verteilen. Im Ofen mit der Grillfunktion für ca. 3 Minuten bräunen.
2. Salz, Cayenne Pfeffer, Muskat
3. Die Semmelbrösel in einer Küchenmaschine zusammen mit den Kräutern fein pürieren. Parmesan, flüssige Butter, Senf und das Eigelb hinzufügen. Mit den Gewürzen abschmecken.