

Zutaten

- 4 Bachsaiblinge (Süßwasser-Fisch)
- Salz, Pfeffer
- Öl, Butter

Hauptgang

Bachsaibling

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für zart gebratenen Bachsaibling. Jetzt ausprobieren und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Bachsaiblinge an der Rückengräte entlang filetieren. Vorsichtig die Gräten ziehen und den Bauchlappen entfernen. Die Hautseite leicht mehlieren.
2. Bachsaibling-Filets würzen und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite braten. Sobald die Haut knusprig ist, wenden und eine Butterflocke in die Pfanne geben. Den Saibling sehr kurz auf der Fleischseite braten und direkt aus der Pfanne anrichten.