

Saibling

Zubereitet mit: Knorr

ca. 35 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Bouillonkartoffeln:

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 100 g Lauch
- 1 EL Margarine
- 1 Topf KNORR Bouillon Pur Gemüse
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Bund frischer Schnittlauch
- 2 TL Meerrettich aus dem Glas
- Jodsalz, Pfeffer

Saibling:

- 600 g Saiblingfilets (frisch oder tiefgekühlt, 8 Stück je ca. 75 g)
- Jodsalz
- 3 EL Pflanzenöl
- schwarzer Pfeffer

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1865 kJ
Energie (Kilokalorien):	445 kcal
Fett:	24 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,6 g
Kohlenhydrate:	22 g
davon Zucker:	4,2 g
Ballaststoffe:	2,9 g
Eiweiß:	33 g
Salz:	1,7 g

Zubereitung

1. Kartoffeln und Karotte schälen und in 1 cm große Würfel, Lauch putzen und in feine Würfel schneiden.

2. Margarine in einem Topf erhitzen, Kartoffel- und Karottenwürfel hinzufügen, 2 Minuten dünsten. Bouillon Pur Gemüse dazugeben und mit 500 ml heißem Wasser aufgießen. Gemüse aufkochen und bei kleiner Temperatur offen ca. 12 Minuten köcheln lassen. Lauch und Sahne dazugeben und in weiteren 4–5 Minuten weich kochen.

3. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

4. Saibling auf der Fleischseite salzen. Je 1 1/2 EL Pflanzenöl in 2 Pfannen erhitzen. Je 4 der Fischfilets mit der Hautseite nach unten in die Pfannen legen, 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten, wenden. Pfannen vom Herd nehmen und noch 2 Minuten darin ziehen lassen. Je nach Geschmack die Haut abziehen.

5. Bouillonkartoffeln nochmals aufkochen, Meerrettich einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Schnittlauch verfeinern und zusammen mit den Fischfilets servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Ersetzt man Saibling, Meerrettich und Schnittlauch durch Seelachs, Senf und Blattpetersilie, erhält man ohne Umstellung des Kochablaufs ein komplett neues Geschmackserlebnis.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen