

# Roh gebeizter Saibling



## Besser als Lachs

Er gehört zu den besten Speisefischen überhaupt. In Bayern genießt man den Saibling gern geräuchert. Schon Kaiser Barbarossa und Ludwig II. sollen Räuchersaibling zu ihren Leibspeisen gerechnet haben. Die Begeisterung fürs Räuchern ist verständlich; doch darf man diesen Fisch öfter mal so essen, wie es seinem festen Fleisch und feinen Geschmack besonders gerecht wird: roh gebeizt.

Ein schönes Rezept stammt von der Münchner Kochbuchautorin Nicole Stich, die den Saibling wie Graved Lachs zubereitet, was Vorteile hat: Da Saibling kleiner und weniger fett ist, ziehen seine Filets in der Trockenmarinade schneller durch und schmecken am Ende oft edler als Lachs.

Der Fisch (zwei Filets mit Haut von je 150 bis 200 g) sollte sehr frisch sein und vor dem Beizen auf Gräten untersucht werden (mit der Pinzette ziehen). Die Filets vorsichtig kalt waschen und trocken tupfen, dann darauf den Abrieb von 2 Bio-Limetten verteilen, 1 EL grob gemahlene Schwarze Pfeffer mit 2 EL grobem Meersalz und 1 EL Zucker mischen und gleichmäßig auf dem Fisch verteilen. Am Ende einige dünne Scheiben frischen Ingwer und etwas gehacktes Fenchelgrün darüber schichten, die Filets mit der Haut nach außen zusammenklappen, in Frischhaltefolie wickeln und auf einen Teller legen.

Mit einem Holzbrett beschwert lagert der Fisch für 24 Stunden im Kühlschrank (nach 12 Stunden wenden). Dann die Filets von der Marinade befreien, schräg aufschneiden und mit Senf-Honig-Dressing (4 EL Olivenöl, 2 EL Orangensaft, 1 EL Weißweinessig, 1 EL Honig, ½ TL Dijon-Senf) servieren. Wer es salz arm mag, ersetzt Teile des Salzes in der Marinade durch Zucker.