

# SINGLE REZEPT



## Saibling

mit Käsekruste auf Erbsen

**1 Person** 160g Filet ohne Haut  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Käsekruste:

20g Gruyère (gerieben), 20g weiche Butter,  
20g Paniermehl, 1 Eigelb, 1 KL Meerrettichschaum,  
Thymian (gezupft), Salz und Pfeffer aus der Mühle

Gemüse:

Erbsen, Butter, Schalotten (gehackt), Rahm



# SINGLE REZEPT

Serie Vier  
66/70

von Andreas Altorfer

## Saibling mit Käsekruste auf Erbsen

Filet würzen.

Erbsen zubereiten (Schalotten in Butter dünsten, Erbsen dazugeben und mit dem Rahm weichkochen). Warmstellen.

Käsekruste: Geriebener Käse, weiche Butter, Paniermehl, Eigelb und Meerrettichschaum vermischen. Mischung auf Filet verteilen.

In einer mit Olivenöl bestrichenen Platte im Ofen bei 230°C ca. 6 Min. gratinieren. Erbsen auf einem Teller verteilen, Filets darauf anrichten, mit Thymian garnieren. Sofort servieren.

### Tipp

Für dieses Gericht eignet sich jeder Süsswasserfisch, aber auch Meerfisch, wie Steinbutt, Rotbarsch oder Seeteufel.