



## Rezeptkarte

Filet vom Saibling  
auf der Zedernholzplanke  
mit Baby-Spinat  
an Noilly Prat-Schaum  
und Pommes Maxim

# Filet vom Saibling auf der Zedernholzplanke, Baby-Spinat an Noilly Prat-Schaum & Pommes Maxim

## Zutaten (4 Personen):

600 g Saiblingsfilet ohne Gräten, 1 EL BBQ Rub Ocean, ½ Limette Abrieb, 250 g Baby-Spinat geputzt, 20 g Knoblauch in feine Würfel, 2 cl Weißwein trocken, 200 g kleine mehlig Kartoffel, Hollands Frittenwürze, 200 ml Fischfond, 20 g Butter, 30 g Schalotte in feine Würfel, 4 cl Noilly Prat, 200 ml Sahne, 50 g Butter, 1 EL weißer Balsamessig, Pfeffer weiß, Salz

**Equipment:** Holzplanke, Feuerplatte, Grill mit Deckel

## Zubereitung (ca. 2 Stunden):

Die Saiblingsfilets mit BBQ Rub Ocean würzen und den Rub für 30 Minuten bei Zimmertemperatur einziehen lassen. Nun die Filets mit der Hautseite auf eine gewässerte Holzplanke legen und den Abrieb einer halben Limette auf die Filetseite verteilen. Den Fisch auf der Planke für ca. 25 Minuten bei niedriger direkter Hitze von 120°C grillen. Etwas Olivenöl auf die Feuerplatte geben und die Knoblauchwürfel zusammen mit dem Baby-Spinat anbraten. Nicht zu heiß, da sonst Knoblauch und Spinat schnell verbrennen können. Mit einem kräftigen Schluck Weißwein ablöschen und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln in feine Scheiben hobeln und kreisförmig überlappend in eine gefettete Pfanne oder auf die Feuerplatte legen und scharf anbraten. Die Kartoffelscheiben vorsichtig am Stück wenden und beidseitig goldbraun rösten. Den Kartoffeling aus der Pfanne nehmen und mit Hollands Frittenwürze würzen. Für den Noilly Prat-Schaum die Schalottenwürfel in 20 g Butter anschwitzen und mit Noilly Prat ablöschen und komplett reduzieren. Den Fischfond angießen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Sahne hinzugeben und 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Hitze reduzieren und 50 g eiskalte Butter einmischen. Mit Salz, Pfeffer & weißem Balsamessig abschmecken.



#altesgewürzamt  
[www.altesgewuerzamt.de](http://www.altesgewuerzamt.de)