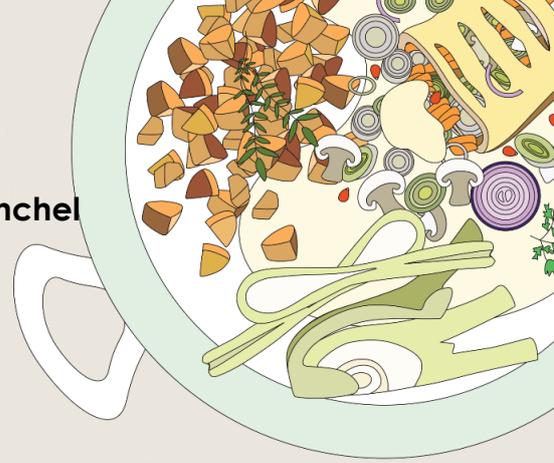


## Saiblingsfilet Zuger Art mit Kräuter-Kartoffel-Würfel & Fenchel

Rezept für 4 Personen

Ungefähre Zubereitungszeit: 45-50 Minuten



Menge	Zutaten	Zubereitung
<b>Saiblingsfilet Zuger Art</b>		
40 g	Blätterteig	Blätterteig mit Eigelb bestreichen, würzen und in Rautenform schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 5-10 Minuten backen. Saiblingsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und zuerst auf der Haut Seite anbraten, dann drehen, je 1 – 2 Minuten. Butter schmelzen und die geschnittene Zwiebel und gehackten Petersilien begeben und andünsten, mit Weisswein ablöschen und wenig einkochen lassen. Rahm begeben, 2 Minuten weiter köcheln und abschmecken, über dem Fisch servieren und mit dem gebackenen Blätterteig garnieren.
5 EL	Weisswein	
1 EL	Butter	
3 g	Salz	
18 g	Petersilienblatt	
1 St	Zwiebel (klein)	
4 EL	Trinkwasser	
2 EL	Sahne 30% Fett	
500 g	Saiblingsfilet	
1 g	Pfeffer	
1 St	Eigelb	
<b>Gebratene Kartoffelwürfel</b>		
2 EL	Sonnenblumenöl	Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschliessend mit kaltem Wasser abspülen, gut abtropfen und in Sonnenblumenöl anbraten. Nach Belieben würzen (sparsamer Salzgebrauch).
670 g	Kartoffeln (Typ A)	
1 g	Pfeffer	
1 TL	Salz	
<b>Fenchel</b>		
1 EL	Butter	Fenchel in Schnitze schneiden, mit Butter bestreichen und Salzen. Anschliessend bei 180 °C im Ofen für 15 Minuten backen.
1 TL	Salz	
590 g	Fenchel	

### Fun fact:

Saiblinge (Salvelinus) sind eine Gattung aus der Familie der Lachsfische.