

# Zwischenspeise



## Saibling auf Zedernholz gegart

### mit grünem Spargel, Chili Mayo, Crispy Panko und Thai Basilikum

(180 Grad, 4 Personen)

#### Zutaten:

320g Saibling ohne Haut

Zedernholzbrett (**Geschenkhause Stoll**)

12 Stangen grüner Spargel

Etwas Honig

Etwas Chili

1 Ei

1 EL Senf

2 Zitronen

300ml Pflanzenöl

100g Butter

50g Panko (japanisches Paniermehl)

Basilikum (gerne auch Thai Basilikum)

Olivenöl

Salz/Pfeffer

#### Zubereitung:

Den Saibling nach Gräten absuchen und in vier gleich große Portionen schneiden. Für die Mayo Ei, Senf, gehackte Chili, Saft von einer halben Zitrone und Salz verrühren. Mit dem Öl zu einer Mayo aufrühren (Mixstab geht auch), eventuell nochmal nachschmecken. Crispy Panko kann man zur Not auch in der Küche vorbereiten und dauert 2 Minuten. Butter schmelzen lassen. Wenn sie braun wird das Panko rein. Mit Salz und Pfeffer würzen und wenn es schön braun ist (wie Brösel) durch ein Sieb geben und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Das hält sich auch ein paar Tage. Ansonsten mit einer Gusseisernen Pfanne auf dem Grill machen. Basilikum waschen und leicht abtupfen. Den grünen Spargel putzen und waschen eventuell blanchieren ansonsten länger auf dem Grill lassen. Kräftig salzen und pfeffern. Das Holz etwas mit Wasser beträufeln, den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Zitronenabrieb darauf geben, leicht einölen und bei ca. 80 Gramm Fisch 8 bis 10 min auf dem Grill lassen. Gleichzeitig den Spargel mitgrillen. Die Mayo als Dip in eine Schüssel oder in einen Spritzbeutel geben zum Anrichten. Wenn der Fisch glasig ist, vom Grill nehmen und alles anrichten.

Guten Appetit!!!

#### Weinempfehlung

Weißer Burgunder Kalkmergel oder Riesling Premium

#### Weingut Jung

Tel. 07275 - 2229

Alle Zutaten gibt es ab Donnerstag bei **EDEKA Burger** solange der Vorrat reicht!

**Hinweis:** bei EDEKA Burger gibt es sogar die Weine vom Weingut Jung!

#### WICHTIG!

Saibling bitte 3 Tage vorher bei **EDEKA Burger** bestellen  
Tel. 07275 - 9892215

#### WICHTIG!

Das Zedernholzbrett bitte 4 Tage vorher beim **Geschenkhause Stoll** bestellen  
Tel. 07275 - 1245