



REZEPT

# Saibling mit Stampf



Zubereitungszeit: **40 Minuten**

Für **4 Personen**

## Tipp des Küchenchefs

Den Schweizer Saibling von der Fischzucht in Bremgarten verwenden

[www.fischzucht-bremgarten.ch](http://www.fischzucht-bremgarten.ch)

Statt Agria Kartoffeln kann man auch Blaue St. Galler nehmen. Diese muss man aber zuerst mit der Schale kochen und dann schälen



## Zutaten

- 4 Saiblingsfilets ca. 140 gr.
- 1,2 Kg Agria Kartoffeln
- 2 Becher Creme fraiche
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Kerbel
- 2 Bund Schnittlauch
- 1 Limette
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. **Saibling** putzen und auf Gräten kontrollieren.
2. **1 Becher Creme Fraiche** in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Limette abschmecken.
3. **Kräuter** grob schneiden und mischen. Auf die Seite stellen.
4. **Kartoffeln** schälen und in Würfel schneiden. Wenn gar Wasser abschütten und nochmals in den Topf auf den Herd geben, bis das ganze Wasser verdampft ist. Zerstampfen.
5. **½ Becher Creme Fraiche** dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Warmstellen.
6. **Saibling** auf der Haut, bei mittlerer Hitze, anbraten und währenddessen würzen. Zum Braten Olivenöl verwenden.
7. **Anrichten** zuerst den Kartoffelstampf, danach ein Löffel Creme Fraiche. Den Fisch auf den Stampf legen und den Kräutersalat auf den Fisch drapieren