



hr1-DOLCE VITA

Alfred Friedrich

Salat vom Saibling, Dörrpflaumen, Graupen, Rauchaal, Apfel, Dill

für 4 Personen

ZUTATEN

400 g Saiblingsfilet

100 g Perlgraupen

60 g Dörrpflaumen, in Würfel geschnitten

60 Rauchaal (filiert)

1 grüner Apfel, in Würfel geschnitten

2 El Dill, gehackt

Apelessig, Traubenkernöl, Salz, Pfeffer, 1/8 L Hühnerfond

Lorbeer und etwas Thymian

Olivenöl zum Braten

ZUBEREITUNG

Perlgraupen mit Hühnerfond, Salz, Lorbeer und etwas Thymian wie Risotto kochen. Anschließend mit Apelessig, Traubenkernöl, Salz und Pfeffer marinieren. Apfelwürfel, Dörrpflaumenwürfel, gehackter Dill, Rauchaal zugeben. Saibling auf der Hautseite braten, umdrehen und rosa durchziehen lassen. Graupensalat mit Saiblingsfilet anrichten. Eventuell mit frittiertem Dill, Saiblingskaviar und Rauchjus ausgarnieren.

Tipp vom Weinexperten Pit Punda

Weingut Friedrich Becker

2017 Grenzgänger Grauburgunder

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite zum Einen auf Sandsteinverwitterungsböden zum Anderen auf Kalkböden gewachsen. Alter der Reben zwischen 11 und 30 Jahren.