






Saibling mit Orangenbutter & Chicorée

 Mittel  45 min  4 Personen

Zutaten

- 8 handfiletierte Portionen Saibling mit Haut à 80 g
Art.-Nr. 62300 auf www.deutscheesee.de/shop
- 3 Bio-Orangen
- 60 ml trockener Weißwein
- 120 ml Fischfond
- 80 ml Orangensaft
- 6 Safranfäden
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- 2 Chicorées, groß
- Öl zum Anbraten
- 2 EL Butter
- 2 TL braunen Zucker
- Pfeffer
- 160 g Butter, gewürfelt & eingefroren

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Orangen heiß abwaschen, die Schale abreiben und aufbewahren. Fruchtfleisch mit einem Messer rundherum von der Schale befreien und in dünne Scheiben schneiden. Weißwein, Fischfond, Orangensaft, Orangenabrieb, Safran und Rosmarin mit einer Prise Salz dicklich einkochen.

Schritt 02

Chicorée putzen, in einzelne Blätter aufteilen und in 2 Pfannen mit etwas Öl braten bis sie braun werden. Orangenscheiben mit in die Pfanne geben und schwenken. 2 Esslöffel Butter und 2 Teelöffel braunen Zucker zugeben und die Blätter karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und warmhalten.

Schritt 03

Für den Saibling eine Pfanne heiß werden lassen und Öl hinzugeben. Fisch trocken tupfen und bei mittlerer Hitze zunächst auf der Hautseite braten. Saibling nach 3-4 Minuten umdrehen, etwas Butter dazugeben, auf der Fleischseite weitere 2-3 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 04

Eingekochten Orangensud durch ein feines Sieb passieren und nochmals aufkochen. Mit einem Pürierstab nach und nach die eiskalte Butter untermixen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Chicorée-Orangengemüse auf vorgewärmte Teller anrichten, Saibling daraufsetzen und die Orangenbutter drum herumgeben.

Tipps & Tricks

Dieses Rezept schmeckt auch wunderbar mit [Lachsfilets](#). Einfach ausprobieren!

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür