



## Saibling mit Apfelchutney

 Schwer  2 std  45 min  6 Personen

### Zutaten

- 1 Saibling, küchenfertig á 1,5 kg  
Art.-Nr. 81458 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)

- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Dill

Für die Steinkartoffeln:

- 12 Kartoffeln, klein
- Salz
- 65 g Agalita
- 100 g Lactose
- 1 g Sepia Tinte
- 125 ml Wasser
- 12 Schaschlikspieße

Für das Apfelchutney:

- 2 säuerliche Äpfel
- 1 rote Zwiebel
- 1 TL Senfkörner
- 2 EL Zucker
- 50 ml Weißwein, trocken
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- Salz
- Pfeffer
- Für die Bohnen:
- 250 g Brechbohnen
- 250 g gelbe Wachsbohnen
- Salz
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Für die Steinkartoffeln zunächst Kartoffeln in Salzwasser garkochen und abkühlen lassen. Agalita, Lactose und Tinte mit Wasser vermischen und eine Stunde ruhen lassen. Die Kartoffeln einzeln auf Holzspieße stecken und in die graue Masse tauchen. Kartoffeln im Ofen bei 80 °C für 55 Minuten trocknen.

#### Schritt 02

In der Zwischenzeit das Apfelchutney zubereiten: Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel ebenfalls würfeln und zusammen mit den Apfelwürfeln, Senfkörnern, Zucker und Weißwein vermischen und aufkochen. Anschließend Preiselbeermarmelade dazugeben, für ca. 10 Minuten mitkochen bis die Flüssigkeit verdampft ist und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 03

Saibling von innen und außen kalt abspülen und trocken tupfen. Von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Dill grob hacken und in die Bauchhöhle des Fisches füllen. Saibling auf ein gefettetes Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für etwa 30 Minuten garen. Wenn sich die Rückenflosse des Saiblings leicht lösen lässt, ist er gar.

#### Schritt 04

Wenn der Saibling im Ofen gart, die geputzten Bohnen in kochendem Salzwasser für ca. 2 bis 3 Minuten blanchieren und anschließend im Eiswasserbad abschrecken. Zwiebel würfeln, in Butter anschwitzen, die blanchierten Bohnen dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saibling mit Bohnen, Apfelchutney und Steinkartoffeln servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür