



Saiblingsrezept vom Küchenchef Markus Trocki

Bio Saiblings Filet mit geschmolzenen Paradeiser

Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Saiblingsfilets à 80 -120g
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL feines Kräuteröl
- 2 mittelgroße Tomaten
- 1 EL feingeschnittene Petersilie
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 4 mittelgroße Tomaten
- Kräuteröl für die Form und zum Bestreichen
- 2 EL Weißbrotbrösel
- 30g Butter



Zubereitung:

1. Die Knoblauchzehe halbieren und eine ausreichend große Gratinform damit ausreiben und das Kräuteröl hineingeben. Zwei Tomaten häuten, entkernen, in gleichmäßige kleine Würfel schneiden und mit der feingeschnittenen Petersilie mischen. Danach die Tomatenwürfel mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Gratinform geben.
2. Die restlichen zwei Tomaten waschen, abtrocknen und an der Oberseite kreuzweise einschneiden. Eine kleine Gratinform mit Kräuteröl einstreichen und die eingeschnittenen Tomaten mit den Weißbrotbröseln bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die größere Form, zwischen die Tomatenwürfel, stellen. Die Butter in Flöckchen auf den eingeschnittenen Tomaten verteilen. Das Ganze auf dem Boden des Backofens unter dem vorgeheizten Grill 12 -15 Minuten garen.
3. Nun die Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer marinieren und auf die Tomatenwürfel und eingeschnittenen Tomaten legen. Die Saiblingsfilets mit etwas Kräuteröl einstreichen und in 5-6 Minuten unter dem Grill garen. Die Saiblingsfilets zusammen mit den Tomaten anrichten und sofort servieren.