



# FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

## FEINHEIMISCH - Rezept August 2009

### Hausgebeiztes Sarlhusener Saiblingsfilet mit Senf-Dillsauce



Das Saiblingsfilet von den Gräten befreien. Salz, Zucker, Dillspitzen und die zerdrückten Pfefferkörner vermengen. Den Lachs auf eine Platte legen, mit den Zutaten bedecken und mit Öl und Cognac marinieren.

1 Tag abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Zum Anrichten den Saibling schräg in dünne Scheiben schneiden und portionsweise auf einem Teller anrichten.

#### Zubereitung der Sauce:

Die Butter in einem Topf erwärmen, Honig, Senf und Öl mit dem Schneebesen verrühren. Die Dillspitzen dazu geben. Dann die geschlagene Sahne unterziehen und mit Salz, Pfeffer, einem Schuß Cognac und etwas Zitronensaft abschmecken.

Als Beilage eignet sich ein Kartoffelreibeküchlein.

#### Zutaten für 4 Personen:

500 g Saiblingsfilet  
40 g Zucker  
28 g Salz  
2 EL Dillspitzen  
1 Schuß Cognac  
1 EL Pflanzenöl  
½ TL weiße zerdrückte Pfefferkörner

#### für die Sauce:

2 EL Senf  
2 EL Honig  
80 g Butter  
2 EL Dillspitzen  
1 Zitrone  
1 Schuß Cognac  
1 EL Pflanzenöl  
2 EL geschl. Sahne, Salz und Pfeffer

#### Weinempfehlung:

Ein frischer Rheingauer Riesling trocken.