

Saiblingsfilet in Chili-Soße

Zutaten (für 2 Personen):

2 große Saiblinge (ca. 500 - 600 g)
Salz und Pfeffer
Mehl
Butterschmalz.

Chili-Soße:

1/4 l Apfelsaft
1/4 l Ananassaft
1/2 Teel. Sambal Olek
1/4 geschnittene Chilischote (frisch)
1 Prise Fondor
etwas Speisestärke zum Binden der Soße
1 rote und eine gelbe Paprikaschote
ca. 50 g frische Champignons
1/2 Stange Lauch

Zubereitung:

Die Saiblinge filetieren und entgräten, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in Butterschmalz braten. Den Saft mit den anderen Zutaten aufkochen und mit der Speisestärke binden. Als Garnitur eine rote und eine gelbe Paprika, ca. 50 g frische Champignons geschnitten und eine geschnittene Charlottenzwiebel in die Soße geben und etwas ziehen lassen. Ebenfalls als Garnitur eine halbe Stange Lauch in ca. 15 cm lange Streifen schneiden und frittieren. Als Beilage schmeckt gemischter Reis.