



SAIBLING MIT MOOS UND BRENN- NESSELN IM VELTINSDAMPF

ZUTATEN

Für den Saibling:

4 **Saiblingsfilet**, fertig entgrätet

2 El. **Miso**

1 El. **japanischer Senf**

2 El. fein geschnittener **Basilikum**

Salz und schwarzer Pfeffer

1 großer Schuss **frisches Veltins**

4 ganze **Brennnesseln**

Moos, Baumrinde und Tannenzapfen

Für die Gebratenene Tomaten:

1 **grüne Tomate**

1 **gelbe Tomate**

1 **rote Tomate**

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 El. **Olivenöl**

ZUBEREITUNG

Sauerländer Saibling gefüllt mit Miso und Basilikum, gegart in Brennnesseln, Moos und frischem Veltins

Senf und Miso in einer Schale geben und mit dem Schneebesen glatrühren. Die Fischfilets mit der Miso-Mischung dünn einstreichen, die Basilikumstreifen darüber streuen und je zwei Filets zusammenklappen. Von außen mit Salz und Pfeffer vorsichtig würzen. Das Moos auf den Grill geben, Brennnesseln und Tannenzapfen dazugeben, die Saiblingsfilet darauflegen und mit Brennnesseln und Baumrinde abdecken. Sobald das Moos und die Tannenzapfen anfangen zu brennen und zu rauchen (je nach Hitze zwischen 5 und 8 Minuten) mit dem frischen Veltins ablöschen und weitere 3 Minuten im Veltinsdampf garen. Der Fisch ist perfekt, wenn er innen noch leicht glasig ist.

Gebratene Tomaten

Die Tomaten in fingerdicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Grill mit etwas Olivenöl von beiden Seiten kräftig anbraten.





SAIBLING MIT MOOS UND BRENN- NESSELN IM VELTINSDAMPF

ZUTATEN

Für den Auberginenkaviar:

2 **Auberginen**

1 **Knoblauchzehe**

je zwei kleine Zweige **Thymian**
und Rosmarin

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 El. bestes **Olivenöl**

2 kleine **Zitronenspalten**

1 Spritzer **heller Balsamico**

ggf. 4 **Basilikumspitzen** zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

Auberginenkaviar

Die Aubergine der Länge nach aufschneiden und mit den Kräuterzweigen und den Zitronenspalten füllen.

Die Knoblauchzehe halbieren und auf die beiden Auberginen verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit der angeschnittenen Seite nach oben direkt in die Glut legen.

Nach etwa 10 Minuten ist die untere Seite kräftig gegart, jetzt die Aubergine wenden, weitere 5 Minuten garen, wieder wenden und noch einmal 10 Minuten garen. Das Fruchtfleisch aus den Auberginen herauskratzen, den entstandenen „Auberginenkaviar“ in eine Schale geben, mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Olivenöl abschmecken und mit einer Gabel grob zerquetschen.

