

Seesaibling mit Kräuter-Nuss-Kruste und Pellkartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

800 g Seesaibling
1 Bund glatte Petersilie
5 Stängel Dill
50 g Walnüsse
1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
800 g Drillinge

Zubereitung

Den Seesaibling über Nacht im Kühlschrank schonend auftauen. Anschließend abspülen und trocken tupfen.

Die Kräuter waschen und fein hacken. Die Walnüsse grob hacken. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Den Knoblauch schälen und fein pressen. Kräuter, Walnüsse, Zitronenschale, Knoblauch und Parmesan mit einem Spritzer Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen oder einfetten und den Seesaibling hineinlegen. Die Kräuter-Nuss-Mischung auf den Fisch geben und festdrücken.

Ca. 20 Minuten im Ofen knusprig backen.

Währenddessen die Drillinge waschen und in Salzwasser kochen.

Unsere Weinempfehlung:

Dazu empfehlen wir den Chardonnay vom Weingut Kesselring/Pfalz

Guten Appetit!