



© Salzburg Agrar Marketing

**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Hauptspeisen Vegetarisch

.....

**Saison:** Frühling

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Ulli Hammerl

.....

## Zutaten

.....

4 Saiblingsfilets

.....

EIN PAAR frische Salbeiblätter

.....

4 SCHEIBEN Rohschinken

.....

3 Knoblauchzehen

.....

100 ML Olivenöl

.....

Salz

.....

Pfeffer

---

4 Stangen Rhabarber

---

2 EL Zucker

---

EIN Spritzer Zitronensaft

---

EIN  
KLEINES Butter

---

## Zubereitung

1. Knoblauch und Salbei grob hacken und mit dem Olivenöl vermengen.
2. Die Saiblingsfilets trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern. Anschließend dünn mit dem Salbei-Knoblauch-Öl bestreichen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Danach mit den dünn aufgeschnittenen Schinkenscheiben umwickeln.
3. Den Rhabarber waschen, bei Bedarf schälen und in Stücke schneiden. Mit Zucker und einen Spritzer Zitronensaft vermengen und kurz stehen lassen, bis er etwas Saft zieht.
4. Den Rhabarber in einer Auflaufform verteilen und die Saiblingsfilets darauflegen.
5. Etwas vom übrigen Würzöl über den Fisch und den Rhabarber träufeln.  

Wer möchte, gibt ein paar kleine Butterflocken dazu.
6. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 10–12 Minuten zugedeckt garen und dann offen für weitere 5 Minuten fertig garen.

Dazu passen Erdäpfel aus der Region!