Saibling auf Rhabarber mit Salbei und Knoblauch



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!