

Saibling aus dem Smoker

Zutaten für 4 Personen:

2 Bio-Limetten
2 Stängel Zitronengras
½ TL weiße Pfefferkörner
2–3 Stängel Minze
1 Bund Thymian
150 ml mildes Olivenöl
1–2 EL Honig
1 TL Kreuzkümmel
Salz
4 Saiblinge (je 350–400 g küchenfertig)
160 ml Weißwein

Holzchips, Alugrillschale, Pergamentpapier



Zubereitung:

Für den Saibling die Limetten heiß waschen, trockentupfen und von der Schale Zesten abziehen. Die Früchte halbieren und den Saft auspressen. Das Zitronengras putzen und fein schneiden. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Die Minze und den Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. Saft und Limonenzesten mit dem Öl, Honig, Kreuzkümmel, Pfeffer und Zitronengras in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab zu einer glatten Paste verarbeiten. Minze und Thymian unterrühren und die Marinade mit Salz abschmecken. Die Saiblinge waschen, trockentupfen, mit der Marinade bestreichen und im Kühlschrank 3 bis 5 Stunden ziehen lassen. Den Smoker auf 90 °C anheizen und die Holzchips auflegen. Die Saiblinge in Pergamentpapier einschlagen, dabei mit etwas Weißwein beträufeln. Die verpackten Fische im heißen Smoker etwa 25 Minuten garen, dabei die letzten 10 Minuten die Pergamenthülle öffnen.

Tip Für noch mehr Aroma die Saiblinge zum Smoken nicht auf Pergamentpapier, sondern auf unbehandelte Zedernholz Bretter legen. Die Bretter sollten ausreichend groß und gut 2 cm dick sein. Vor der Verwendung mindestens 45 Minuten wässern, damit sie ihr Aroma besser abgeben können und im Smoker nicht verbrennen.