



SCHAFFT BESTE VERBINDUNGEN

*In Buttermilch gebeizter Alpenlachs mit Erbsencreme, mit Petersiliendressing, Kräutersalat und Topfenmakkaroni*

Saiblingsbeize: für 1 Kilogramm Saiblingsfilet

200 g Dill  
70 g Petersilie  
250 ml Buttermilch  
5 g Koriander zerstoßen  
5 g Pfefferkörner zerstoßen  
2 cl Essig  
100 g Olivenöl  
50 g Salz  
10 g Pökelsalz  
10 g Zucker  
10 g Wacholder



Zubereitung

Alles zusammen verkneten. Saiblingsfilets darin einpacken und ca 8-10 h beizen.

*Petersiliendressing:*

120 g Zucker  
100 g Bouillon  
1 El. Senf  
1 l Sonnenblumenöl  
370 g Weißweinessig  
100 g grob gehackte Petersilie  
Sz, Pfeffer, evtl. Worcestersauce

Alle Zutaten bis auf das Öl mischen und mixen, Farce, dann mit Öl wie Mayonnaise hochziehen.