



Finnischer Saibling

Ein Original finnisches Gericht, am besten passt ein duftend leckeres Pilzrisotto

Für 4 Personen:

- 600-700g Saibling-Filet (Raumtemp.), am besten Arktischer Saibling (*Salvelinus alpinus*)
- 1 Prise Zucker
- 1 Zitrone
- 1-2 Teelöffel Wacholderbeeren
- Salz, Pfeffer
- 1 Räucherbeutel „Erle“

Beachten Sie bitte die Gebrauchsanweisung auf der Verpackung der Original Savu Räucherbeutel.



Das Filet säubern, trockentupfen und eventuell vorhandene Gräten entfernen, in die gewünschten Portionsgrößen schneiden.
Filets nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker würzen.
Danach die Filet-Stücke in den Räucherbeutel einlegen, die Wacholderbeeren zugeben, und den Räucherbeutel durch umschlagen verschliessen.

Grill

Den gefüllten Räucherbeutel auf ein Grillrost legen und für 15 Minuten so nah wie möglich an die Hitze platzieren.
Danach den Rost auf mittlere Höhe

legen und für weitere 5 Minuten fortgaren. Bei einem Gasgrill für 5 Minuten die Temperatur reduzieren
Nach Ablauf der Garzeit den Beutel vom Grill nehmen, und einige Minuten abkühlen lassen. Dann den Beutel von oben aufschneiden und servieren !

Backofen

Vorgeheizt für 15 Minuten bei 250°C, für weitere 5 Minuten fortgaren bei 200°C.
Danach den Beutel aus dem Backofen nehmen und für einige Minuten abkühlen lassen, dann den Beutel aufschneiden, Etwas Zitrone über den Fisch geben und servieren.



Die angegebenen Garzeiten können je nach Gargut leicht variieren !

www.smokerbag.de

Wildpilz-Risotto

Für 4 Personen:

1,5 Tassen Risotto-Reis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 TL bestes Olivenöl
0,5 l Geflügel-Fonds oder Gemüsefonds
100ml Weisswein
150g Pilze (Steinpilze oder Pfifferlinge)
80g Parmesan

1.
Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.
2.
Knoblauch und Zwiebeln mit etwas Olivenöl zusammen in einer Pfanne anschwitzen. Den Fonds in einem Topf erhitzen, den Weisswein hinzugeben, bei mittlerer Hitze köcheln lassen, nicht kochen.
3.
Als nächstes den Risotto-Reis und Pilze zu den Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen, etwas mitbraten lassen bis der Reis leicht glasig wird.
4.
Eine Tasse von dem Fonds in den Reis geben. Einkochen lassen bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde, dann die nächste Tasse Fonds hinzugeben. Das ganze wiederholen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgebraucht ist, und der Reis weich geworden ist.
5.
Den Reis vom Herd nehmen und mit geriebenen Parmesan bestreuen, und zusammen mit dem Saibling aus dem Räucherbeutel servieren !

Guten Appetit !