

## Saiblingsfilet auf Salsa Verde und Kapern

Heinz Winkler, Residenz Heinz Winkler

### Zutaten:

2 Saiblingsfi lets  
70 g krause Petersilie  
30 g glatte Petersilie  
130 g Essiggurken  
2 Sardellenfi lets  
1 Schalotte  
10 Kapern  
2 El Rotweinessig  
2 El Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Sud:  
30 g Meersalz  
1 l Wasser  
2 cl Estragonessig  
1/8 l Weißwein  
10 Pfefferkörner  
1 Thymianzweig  
Lauch  
Sellerie  
Karotte

### Zubereitung:

Saiblingsfi lets in 12 gleich große Stücke schneiden, kalt stellen. Petersilie, Essiggurken, Sardellen, Schalotten und Kapern im Mixer fein hacken. Mit Essig und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Portionierten Saibling im vorbereiteten Sud bei ca. 70°C gar ziehen lassen.

