



Zutaten:

(2 Personen | Dauer: 30 Minuten)

- 1 kleiner Zuckerhut
- 1 handvoll Feldsalat
- 1 reife Birne
- 1 handvoll Walnüsse
- 2 Filets vom Saibling
- Essig, Öl, Salz, Pfeffer

So wirds gemacht:

Die Salate waschen, Walnüsse kleiner hacken und die Birne würfeln.
Schon kann alles mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer mariniert werden.

Den Saibling in der Mitte teilen, so lässt er sich leichter zubereiten.
Eine große Pfanne mit Öl erhitzen und den Fisch von beiden Seiten anbraten.
Lass dir mit dem Wenden ruhig Zeit. Am besten, den Fisch nur einmal umdrehen.
Vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen.

Gutes Gelingen!