



WILDE SAU

Saibling im Speckmantel

Saibling im Speckmantel

Für 4 Personen

- 4 Saiblinge à ca. 350 g (oder Forellen)
- 12 dünne Scheiben Wildschweinspeck
- 4 Scheiben Baguette
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL frische Cranberrys
- 300 g frische Pfifferlinge
- etwas frischen Thymian
- etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- etwas Butter
- Bindeschnur

So wird's gemacht

Fische waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Innen und außen kräftig **pfeffern** und leicht **salzen**. In jede Bauchöffnung etwas frischen **Thymian** legen. Jeden Fisch mit **3 Scheiben Speck** umwickeln und mit Bindeschnur festbinden.

Eine große Pfanne heiß werden lassen. **Butterschmalz** hineingeben, **Fische** hineinlegen und bei mittlerer Hitze langsam auf beiden Seiten anbraten. Etwas **Butter** dazugeben und Fische öfter mit dem geschmolzenen Fett übergießen.

Backofen auf 100 °C vorheizen, **Fische** darin warm stellen.

In der Zwischenzeit **Baguette** in 1 cm große Würfel schneiden, mit etwas **Butter** in die Fischpfanne geben und unter Wenden kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf die Seite stellen. **Pilze** putzen, **Cranberrys** waschen, alles mit etwas **Butter** in die Pfanne geben und anbraten. Mit **Salz, Pfeffer** und frischem **Thymian** würzen. Alles über die **Fische** geben und servieren.

Tipp: Falls es ein großer Saibling ist, kann er auch mit einem Gitter aus Speckscheiben umwickelt werden (siehe Bild).