

# DECHANT

SEIT 1863



## Fischladen & Restaurant



Dechant · Fischladen & Restaurant  
Hauptstraße 20 · 82319 Starnberg · Tel.: 08151-12106

*Meine  
Empfehlung*

## Saiblingsfilets mit Kräutern

### Zutaten (für 4 Pers.)

- 800g Saiblingsfilet
- 2 EL gemischte,  
gehackte Kräuter  
(z.B. Estragon, Salbei,  
Petersilie)
- 2 Schalotten
- Salz,  
Pfeffer aus der Mühle,  
Butter

### Zubereitung

Die Schalotten feinhacken, glasig anbraten und mit den kleingeschnittenen Kräutern vermengen. Die Saiblingsfilets abspülen und trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butter bei Küchentemperatur weich werden lassen, die Filets beidseitig damit bestreichen und in eine feuerfeste Form legen. Darauf die Kräuter verteilen, den Ofen auf 180 °C vorheizen und für ca. 15 Minuten garen. Als Beilage empfehlen wir Butterkartoffeln und Spinat.

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen  
Ihr*

Peter Dechant