

# DECHANT

SEIT 1863



## Saiblingsfilet mit Kräutern

### Stammhaus

Hauptstr. 20 Starnberg  
08151-12106

### Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen  
08151-51500

[www.dechants-fischladen.de](http://www.dechants-fischladen.de)

### Zutaten

(für 4 Personen)

Saiblingsfilet  
4 St á 200-250 g  
3 EL gemischte Kräuter  
(Rosmarin, Salbei,  
Estragon, Petersilie)  
2 Schalotten  
Butter  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

Die Schalotten hacken,  
in Butter kurz andünsten.  
Eine feuerfeste Form ausbuttern,  
die Filets salzen, pfeffern und  
mit der Haut nach unten in die  
Form legen. Mit den gehackten  
Kräutern und den Schalotten  
bestreuen.

Den Backofen auf 180° C Umluft  
vorheizen. Die Saiblinge ca. 10-12  
Minuten garen. Nach der Hälfte  
der Zeit etwas Butter in Flocken  
darüber geben.

Als Beilage empfehlen wir  
Petersilienkartoffeln und  
grünen Salat.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr  
Dechants Fischladen Team

