



## Saibling mit süßsauren Zwiebeln

*Salmerino con cipolle in agrodolce*

### Zutaten (für 4 Personen):

#### Saibling:

2 Saiblinge  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
30 ml Olivenöl  
2 EL **Sairet Dressing Natur**

#### Süßsaure Zwiebeln:

2 mittelgroße Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
1 TL Butter  
200 ml Wasser  
100 ml Weißwein  
10 ml **Sairet Dressing Apfel-Molke**  
1 Lorbeerblatt  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

#### Weiteres:

40 g Rucola zum Garnieren  
200 g Karottenpüree (gekochte, pürierte Karotten mit etwas **Sairet Dressing Apfel-Molke**, Salz und Honig abgeschmeckt)

### Ingredienti (per 4 persone):

#### Salmerino:

2 salmerini  
sale  
pepe appena macinato  
30 ml olio d'oliva  
2 C **Sairet Condimento Naturale**

#### Cipolle in agrodolce:

2 cipolle di medie dimensioni  
1 spicchio d'aglio tritato finemente  
1 c burro  
200 ml acqua  
100 ml vino bianco  
10 ml **Sairet Condimento Siero-mela**  
1 foglia d'alloro  
sale  
pepe appena macinato

#### Altro:

40 g rucola per guarnire  
200 g purè di carote (carote lessate e pureizzate insaporite con un po' di **Sairet Condimento Siero-mela**, sale e miele)

### Zubereitung:

**Saibling:** Saiblinge ausnehmen, waschen, filetieren und zu Medaillons schneiden. Filets mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne in Olivenöl zuerst auf der Hautseite 2 Minuten braten, wenden und fertig braten, mit **Sairet Dressing Natur** ablöschen und auf einer Platte bereitstellen. **Süßsaure Zwiebeln:**

Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und mit Knoblauch in Butter dünsten, bis die Zwiebeln schön karamellfarben sind. Mit Wasser, Weißwein und **Sairet Dressing Apfel-Molke** aufgießen, Lorbeerblatt begeben und weich dünsten. Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen.

**Fertigstellung:** Von den Saiblingsmedaillons die Haut abziehen, auf Teller legen, mit süßsauren Zwiebeln belegen. Mit Rucola, Karottenpüree garnieren und servieren.



### Preparazione:

**Salmerino:** Eviscerare i salmerini, lavarli, sfilettarli e tagliarne dei tranci. Aromatizzare i filetti con sale e pepe, arrostarli in una padella con olio d'oliva per 2 minuti sul lato della pelle, poi girarli e terminare la cottura, sfumare con **Sairet Condimento Naturale** e metterli da parte in un piatto. **Cipolle in agrodolce:** Pelare le cipolle, tagliarle a striscioline, stufare con il burro e l'aglio fino a quando avranno un bel color caramello. Irrorare con acqua e vino bianco, 2 c di **Sairet Condimento Siero-mela**, unire la foglia d'alloro e stufare a fuoco dolce. Aromatizzare le cipolle con sale e pepe. **Per ultimare:** Togliere la pelle ai tranci di salmerino, adagiarli sui piatti e ricoprirli con la cipolla in agrodolce. Guarnire con la rucola, il purè di carote e condimento balsamico, infine servire. Salmerino: 4 minuti circa. Cipolle: 15 minuti circa.