



Für den Fisch:

1 EL Butter
1 EL Butterschmalz
nach Belieben Pfeffer
800 g Saiblingsfilet mit Haut
(ohne Gräten)
nach Belieben Salz

Außerdem:

1 Kn Bete, gelb, klein
80 g Feldsalat
2 EL Honig
2 Stck. Mandarine(n)
40 ml Mandelöl
2-4 EL Pekannüsse
1 Kn Ringelbete
1 Kn Rote Beete



Zassenhaus
Pfeffermühle
FRANKFURT,
Olivenholz



Glasslock Salad
Dressing Shaker
450 ml



Zassenhaus
Salzmühle
FRANKFURT,
Olivenholz



Windmühlenmes-
ser Menü- &
Steakgabel in
Kirschbaum



Continenta
Pfannenwender
aus Olivenholz



Silitt Antihaf
Pfanne Domus



ASA Essteller
coppa kuro



Dick
Filetmesser
ProDynamic,
flexibel



GRAEF
Alleschneider
CLASSIC C20,
silber



GRAEF Mini-
Slice Aufsatz für
Alleschneider
mit eckiger
Schlittenauflage

1

Das Filet waschen, trocken tupfen und in acht Tranchen schneiden. Anschließend mit Salz würzen.

2

Danach das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Tranchen 2-3 Minuten auf der Hautseite braten. Anschließend wenden, mit Pfeffer würzen und die Butter dazugeben.

3

Den Fisch mit der Butter weitere 2-3 Minuten benetzen und kurz ohne Hitze in der Pfanne ziehen lassen.

4

Die Bete schälen und mit Hilfe des Graef Alleschneiders und des MiniSlice-Aufsatzes auf Stufe 0,5 in feine Scheiben schneiden. Die Teller abwechselnd mit der Bete auslegen.

5

Den Feldsalat verlesen. Eine Mandarine auspressen. Dann die zweite Mandarine schälen, die Filets heraustrennen und diese klein schneiden. Nüsse grob hacken. Aus Mandarinsaft, Honig und Öl eine Vinaigrette herstellen und mit Salz und Pfeffer würzen.

6

Das Carpaccio mit einem Drittel der Vinaigrette einstreichen. Die restlichen Zutaten der Bete miteinander vermengen und darauf verteilen. Zum Schluss jeweils zwei Tranchen Fisch zugeben und rasch servieren.