

Saibling mit Senfkornhaube

Zutaten:

6 Saiblingsfilets
Handelsübliches Fischgewürz (z.B. Grilando)
Für die Haube:
4 TL Senfkörner
200 gr. Majonaise
2 TL grober Senf
1 EL frischer Dill gehackt
1 TL brauner Zucker
1 Prise Salz
2 Prisen Pfeffer

Die Senfkörner in einer Pfanne ohne Öl rösten bis diese grau werden, abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten vermischen.

Saiblingfilets mit dem Fischgewürz würzen und die Haube gleichmäßig darauf verteilen.

Indirekt grillen: 160°C; 12-15 Minuten