



## Saibling Sous vide mit Papayasalat

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min. | Garen im Wasserbad: ca. 15 Min.

### Fisch

- 4 Saiblingfilets
- ½ TL Salz
- 1 Bundzwiebel mit dem Grün, in feinen Ringen, Grün schräg in ca. 1 cm breiten Streifen
- 1 kleines Stück Ingwer, in feinen Scheiben
- 1 roter Peperoncino, in Streifen
- 4 Vakuumbbeutel

### Salat

- 1 Knoblauchzehe, in Scheiben
- 1 roter Chili, grob gehackt
- ½ EL Zucker
- ½ Limette, nur Saft
- 1 EL Fischsauce
- 5 EL Erdnüsse, grob gehackt
- 1 grüne Papaya, geschält, mit dem Sparschäler feine Streifen abgeschält.

1. Allfällige Gräten mit einer Pinzette entfernen, Fischfilets salzen, mit der Zwiebel, dem Ingwer und Peperoncino je in einen Beutel geben, vakuumieren.
2. Knoblauch, Chili und Zucker im Mörser zerstoßen, bis eine dicke Paste entsteht, in eine grosse Schüssel geben.
3. Limettensaft, Fischsauce und Erdnüsse begeben, Papaya daruntermischen.
4. **Hinweis:** Grüne Papaya sind in asiatischen Spezialitätenläden erhältlich. Im Gegensatz zur gelben Papaya sind werden die noch unreifen Früchte als Gemüse zubereitet. Statt Papaya Gurke verwenden.