

Feines mit Riebele



Feines mit Riebele

Riebele sind kleine Mininudeln, die als Nudelteig fein gerieben in Salzwasser gekocht werden. Als Suppeneinlage schmecken Riebele ebenso gut, wie in Verbindung mit Gemüse. In unserem Rezept habe ich Gemüseriebele als Beilage zu frischen Saibling zubereitet. Mit feinem Kräuteröl abgeschmeckt, wird daraus eine Delikatesse.

Zutaten für Saibling und Gemüse-Riebele

- 4 Saiblingsfilets, entgrätet
- etwas Öl zum Braten
- Salz und Pfeffer
- etwas Rosmarin und Thymian
- Knoblauch mit Schale

Gemüse-Riebele:

- 200 g Riebele (wie oben beschrieben oder als Fertigprodukt)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Weißwein
- 200 g Gemüse der Saison (z.B. Sellerie, Kürbis, Karotten), geputzt und in feine Würfel geschnitten

- 2 EL Petersilie
- Abrieb von ¼ Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 2EL Butterwürfel

Extra: [Kräuteröl](#)

Zubereitung

Die Riebele in reichlich gesalzenem Wasser leicht bissfest kochen (ca. 8-10 Minuten). Dann abgießen und kurz kalt abschrecken.

In einem Topf Zwiebelwürfel, Knoblauch und Gemüsewürfel glasig andünsten. Mit Weißwein und Brühe ablöschen und reduzieren lassen bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Die Riebele in den Topf zum Gemüse geben. Alles mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren noch etwas [Kräuteröl](#) und Zitronenabrieb zugeben und nochmals abschmecken.

Den Fisch auf der leicht gesalzenen Hautseite ca. 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze in etwas Öl braten (dabei Thymianzweig, Rosmarin, Butter und Knoblauch in das Öl geben). Anschließend wenden und die Pfanne sofort von der Kochstelle nehmen. Im auf 80°C vorgeheizten Ofen ca. 3 Minuten gar ziehen lassen. Vor dem Servieren pfeffern.