

**Frisch gekocht**  
**Dienstag, 3. Mai 2016**



**Rezept von Andreas Döllerer**

## Saibling vom Salzstein

**1 Stunde 15 Minuten/ für Ehrgeizige**

---



### Zutaten für 4 Personen

1 großes Saiblingsfilet (ohne Gräten), 1 großer Salzstein.

Geschmorte Chioggia-Rüben: 2 ChioggiaRüben, 250 ml frischer ChioggiaRübenSaft, 100 ml Wasser, 50 ml RoteRübenSaft, 1/2 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren, 5 weiße Pfefferkörner, 10 Korianderkörner, 1 Chiliring, 1 Thymianzweig, 1 Rosmarinzweig, 1 kleine Scheibe Ingwer, Salz, 10 ml Rieslingessig, 15 ml Reisessig.

Geschmorte Goldrüben: 2 Goldrüben, 150 ml frischer Goldrübensaft, 100 ml Wasser, 1/2 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren, 5 weiße Pfefferkörner, 10 Korianderkörner, etwas frischer Chili, 1 Thymianzweig, 1 Rosmarinzweig, 1 kleine Scheibe Ingwer, Salz, 10 ml Rieslingessig, 10 ml Reisessig.

Roh marinierte Chioggia-Rübe: 1 ChioggiaRübe, 50 ml Wasser, 40 ml Rieslingessig, 20 g Zucker, Salz.

Goldrüben-Dille-Sud: 120 ml frischer Goldrübensaft, 10 ml Rieslingessig, 10 ml Reisessig, Salz, Xantana, 3 EL Dilleöl.

Erdnusscreme: 200 g Erdnüsse, 180 ml, Milch, Salz.

Erdnuss-Sesam-Crumble: 110 g Erdnüsse, 110 g glattes Mehl, 55 g weiche Butter, 10 g helle Misopaste, 10 g Eiweiß, 5 g schwarzer Sesam.

Zum Garnieren: Basilikum

## Zubereitung

Saibling: Das Saiblingsfilet längs halbieren und in 4 gleichmäßige Stücke schneiden. Den Salzstein bei 80 °C im Ofen 30 Minuten vorwärmen. Kurz vor dem Anrichten die ungewürzten Fischstücke auf den warmen Salzstein legen und darauf ca. 10 Minuten garen.

Geschmorte Chioggia-Rüben: Die Chioggia-Rüben in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher (2 cm Durchmesser) Kreise daraus ausstechen. Den frischen Chioggia-Rüben-Saft, Wasser, Rote-Rüben-Saft und alle Gewürze und Kräuter in einer Sauteuse erhitzen. Die ausgestochenen ChioggiaRüben darin weich garen. Zum Schluss den Essig begeben, die ChioggiaRüben im Sud auskühlen und 1 Stunde ziehen lassen.

Geschmorte Goldrüben: Die Goldrüben in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher (2 cm Durchmesser) Kreise daraus ausstechen. Aus allen weiteren Zutaten, ausgenommen Essig, einen Sud kochen. Die ausgestochenen Goldrüben darin weich garen. Den Essig dazugeben und die Rüben mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

Roh marinierte Chioggia-Rübe: Die Chioggia-Rübe schälen und mit der Maschine hauchdünn aufschneiden. Die anderen Zutaten verrühren und die Rübenscheiben darin einige Minuten einlegen.

Goldrüben-Dille-Sud: Den frischen Goldrübensaft mit Essig und etwas Salz abschmecken. Mit Xantana leicht binden. Kurz vor dem Anrichten das Dilleöl mit einem Löffel vorsichtig einrühren.

Erdnusscreme: Die Erdnüsse bei 70 °C im Küchencutter zu einer feinen Paste mixen. Die Milch dazugeben und 4 Minuten weitermixen. Die Creme leicht salzen.

Erdnuss-Sesam-Crumble: Die Erdnüsse fein hacken. Mehl, weiche Butter, Misopaste und Eiweiß in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem Crumble kneten. Die Erdnüsse und den schwarzen Sesam dazugeben und gut untermischen. Den Crumble auf einem Blech bei 180 °C im Ofen ca. 8 Minuten backen.

Die Rüben mit Erdnusscreme und Crumble in tiefe Teller schichten, mit Sud untergießen. Mit rohen Chioggia-Rüben und Basilikum dekorieren und den Fisch am Salzstein dazu servieren.