



### Saiblingsfilet mariniert in Mariazeller Kräuterlikör mit Frischkäsehaube auf Buchweizenmedaillons & Paradeis-Jungzwiebel-Vinaigrette

#### Zutaten

1,2 kg Saibling, 6 cl Mariazeller Kräuterlikör, Saft von 1 1/2 Zitronen, Salz, 1 Tasse Suppengrün, 250 g Buchweizen, 100 g Topfen, 4 Dotter, Pfeffer, evtl. Semmelbrösel, 1/8 l Weißwein, 1/4 l Obers, Maisstärke zum Binden (mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt), 2 Paradeiser, 1 Bund Jungzwiebeln, 100 ml Öl, 250 g Frischkäse, Mehl zum Bestauben, Butter zum Braten.

#### Zubereitung

Den Fisch filetieren, mit einer Zange die Gräten auszupfen und die Filets in Portionsgröße schneiden (Kopf, Flossen & Gräten aufheben!). 3 cl Likör in eine Schale gießen, Saft von 1/2 Zitrone und etwas Salz begeben, Fischfilets einlegen, 3 cl Likör darüber gießen und das Ganze mind. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Aus dem Suppengrün einen Gemüfefond kochen. Buchweizen mit der Hälfte des Fonds aufkochen und dann nur mehr ziehen (quellen) lassen - nicht zu weich garen, er darf noch etwas kernig bleiben.

Danach Buchweizen mit Topfen, 2 Dottern, Salz und Pfeffer vermischen. Die Masse für 30 Min. kühl stellen - sollte sie zu weich sein, Brösel untermischen. Anschließend zu Laibchen formen und diese in Butter braten. In den übrigen Gemüfefond Kopf, Flossen und Gräten geben, Wein zugießen, 15-20 Min. ziehen lassen, das Ganze abseihen und Obers zugießen. Fischsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Stärke binden.

Paradeiser vierteln, entkernen und kleinwürfelig schneiden. Jungzwiebeln putzen, nur den weißen Teil in Scheiben schneiden (Tomatenkerne und das Jungzwiebel-Grün kann man zum Gemüfefond geben) und mit Paradeiser, Öl, Saft von 1 Zitrone, Salz und Pfeffer vermischen. Frischkäse mit Salz, Pfeffer und 2 Dottern verrühren. Fischfilets aus der Marinade nehmen, auf der Hautseite mit Mehl bestauben, nur auf dieser Seite in Butter braten, dann mit Frischkäsemasse bedecken und im Rohr bei 180° C Oberhitze 4-5 Min. überbacken. Buchweizenlaibchen auf die Teller legen, Fischfilets an die Laibchen lehnen, Fischsauce rundum gießen und Paradeis-Jungzwiebel-Vinaigrette daneben platzieren.