

Frisch gekocht

Dienstag, 22. August 2017



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Lauwarmer gebeizter Saibling mit Ofenerdäpfel

1 Stunde 30 Minuten (ohne Beizezeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 kg Saiblingsfilet, 50 g Dille, 50 g Petersilie, 50 g Koriandergrün, geriebene Schale von 1/2 Zitrone und 1/2 Orange.

Für das Gewürzsalz: 125 g Salz, 125 g Zucker, 25 g weißer Pfeffer, 10 g Korianderkapseln, 1 Lorbeerblatt.

Für die Ofenerdäpfel: 4 mittelgroße Erdäpfel, 120 g kalte Butter, Salz, Schnittlauch, Petersilie und Kerbel; Sauerrahm.

Für die Schnittlauchsabayon: 1/4 l Obers, 4 EL Gemüsesuppe, 2 Eidotter, Salz, Schnittlauch.

Außerdem: Erdäpfelchips, Kräuterspitzen (Kerbel, Koriander, Dille), Saiblingskaviar, Sauerrahmtupfen.

Zubereitung

Für die Fischbeize zuerst die Zutaten für das Gewürzsalz vermischen und grob zerkleinern. Dille, Petersilie und Koriander grob hacken, mit den Zitruschalen und 65 g vom Gewürzsalz vermischen und die Fischfilets damit bedecken, in Klarsichtfolie einpacken und 12 Stunden beizen.

Die Erdäpfel in Alufolie packen und 1 Stunde im Rohr bei 180 °C garen. Die Erdäpfel heiß schälen und mit kalter Butter, Schnittlauch, Petersilie und Kerbel zerstampfen, mit Salz und etwas Sauerrahm abschmecken.

Für die Schnittlauchsabayon die beiden Eidotter mit Obers und Suppe auf der warmen Platte schaumig schlagen (darf nicht kochen!), mit Schnittlauch und Salz abschmecken. Die Erdäpfel in einem Ring anrichten. Mit dem dünn geschnittenen Fisch belegen und 5 Minuten im Rohr bei 100 °C kurz erwärmen.

Mit Erdäpfelchips, Kräuterspitzen, Saiblingskaviar, Sauerrahmtupfen und Schnittlauchsabayon garnieren.