

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

Marinierter Saibling mit Avocado & Hollerkapern



40 Minuten/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

1 Saiblingsfilet (ca. 300 g; ohne Haut und Gräten), 1 unbehandelte Zitrone, Fleur de Sel.

Für die Hollerkapern: 5 Dolden unreife Hollerblüten, 200 ml Riesling Auslese-Essig, 200 ml Weißwein, 200 g Kristallzucker, 50 ml Zitronensaft, 3 Pfefferkörner.

Für das Lime Juice-Gel: 200 ml Lime Juice, 50 ml Zitronensaft, 2,5 g Agar-Agar.

Für die Tomaten-Holler-Marinade: 250 ml Tomatenwasser, 50 ml Hollerblütensirup, Salz, Zucker, Riesling-Essig, Xanthan, Basilikum-Öl*.

Für die Essigzwiebeln: 1 Zwiebel (in grobe Streifen geschnitten), 200 ml Weißwein, 100 ml Riesling-Essig, 50 ml Wasser, 2 Wacholderbeeren, 4 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt.

Außerdem: Avocado (mit Salz, Zitronensaft und Olivenöl mariniert), Basilikum

Zubereitung

Das Saiblingsfilet in dünne Scheiben schneiden und direkt auf dem Teller platzieren; mit Zitronensaft, Salz und geriebener Zitronenschale marinieren.

Für die Hollerkapern die Dolden waschen und in Einmachgläser füllen. Essig, Weißwein, Zucker, Zitronensaft und Pfefferkörner aufkochen und heiß über den Holler gießen. Bei 95 °C etwa 20 Minuten dämpfen.

Für das Lime Juice-Gel den Lime Juice und den Zitronensaft aufkochen und mit Agar-Agar binden.

Für die Tomaten-Holler-Marinade Tomatenwasser und Hollersirup vermischen und mit Xanthan binden. Mit Salz, Essig und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren etwas Basilikum-Öl begeben und über den Saibling gießen.

Für die Essigzwiebeln die Zwiebel mit Weißwein, Essig, wenig Wasser, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Lorbeerblatt etwa 3 Minuten köcheln lassen, beiseite stellen und abkühlen lassen. Danach auf dem Fisch verteilen und mit Avocado, Basilikum und Lime Juice-Gel servieren.

*Basilikum-Öl:

200 ml Pflanzenöl, 2 Bund Basilikum

Basilikum in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Grob schneiden und mit dem Pflanzenöl in einem Küchencutter fein mixen. Durch ein Sieb gießen.