

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

ORF

Zweierlei vom Kärntner Saibling

Koch: Marcel Vanic, Gastronomiechef Casino Velden

Zutaten:

Saibling in weißem Tomatenschaum (für 4 Personen) Zutaten:

1 kg Saiblingsfilet
200 ml Tomatenfruchtwasser
100 ml Fischfond oder Gemüsefond
50 g Butter
10 ml Weißwein
10 ml Noilly Prat (Wermut)
50 ml Obers
50 ml Crème fraîche
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
250 g Tomberry-Tomaten
3 EL weißer Balsamico
3 EL hochwertiges Olivenöl
20 g Zucker
Meersalz
Frische Basilikumblätter
Kartoffelpüree
4 TL Pestoöl

Tomatenfruchtwasser:

1 kg vollreife Tomaten
Etwas Salz
Etwas Zucker
Pfeffer

Saibling-Ceviche „Modern Art“ (für 4 Personen) Zutaten:

200 g Saiblingsabschnitte (gewürfelt, gehackt oder in Scheiben)
1 Bio-Zitrone
250 g Tomberry-Tomaten
3 EL weißer Balsamico
3 EL hochwertiges Olivenöl
Etwas Tomatenfruchtwasser
20 g Zucker
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Frische Basilikumblätter

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Olivenöl-Kaviar (optional)
Balsamico-Kaviar (optional)

Zubereitung:



Zubereitung Saibling in weißem Tomatenschaum:

Für das Tomatenfruchtwasser die Tomaten grob zerkleinern, leicht mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und fein pürieren. Die Masse in ein Etamin oder ein feines Tuch geben und mehrere Stunden abtropfen lassen.

Tomatenfruchtwasser, Fischfond, Weißwein, Noilly Prat und Butter in einer Pfanne aufkochen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Saiblingsfilet portionieren. Bauchlappen und Schwanzstück für das zweite Gericht aufbewahren.

Die Filetstücke mit der Hautseite nach unten kurz in der Sauce pochieren.

Herausnehmen und die Haut vorsichtig abziehen.

Die Sauce nochmals etwas einkochen, Obers und Crème fraîche einrühren und fein aufmixen, bis sie luftig ist.

Die Saiblingsfilets in die Sauce legen und kurz fertig garen. Der Fisch sollte innen noch leicht glasig bleiben.

Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, die Saiblingsfilets daraufsetzen, Tomberry-Tomaten verteilen und mit Tomatenschaum, Basilikum und etwas Pestoöl vollenden.



Zubereitung Saibling-Ceviche „Modern Art“:

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Tomberry-Tomaten mit weißem Balsamico, etwas Tomatenfruchtwasser, Olivenöl, Zucker, Meersalz und schwarzem Pfeffer marinieren. Idealerweise mehrere Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Die Saiblingsabschnitte je nach Wunsch würfeln, fein hacken oder in dünne Scheiben schneiden.

Den Fisch leicht mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

Mit etwas Zitronensaft beträufeln und bei einer Bio-Zitrone zusätzlich etwas Zitronenabrieb darübergerben.

Den marinierten Fisch mit den Tomberry-Tomaten anrichten und mit frischem Basilikum sowie nach Belieben mit Olivenöl- und Balsamico-Kaviar garnieren.