

Foto: ORF



Saiblingsfilet - Kochen mit KI

Haubenkoch Christoph „Krauli“ Held, Sirius Kogl

Zutaten:

- Saiblingsfilets (ca. 4 Stück, küchenfertig, ohne Haut)
- Salz
- Zucker
- 4–6 Wacholderbeeren (leicht zerdrückt)
- 1 TL Koriandersaat (grob zerstoßen)
- Abrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone
- 2 Zweige Rosmarin
- Frische Kräuter & essbare Blüten nach Wahl (z.B. Dill, Kerbel, Schnittlauchblüten)
- 140 ml fermentierte Chilisauce
- 140 ml Obers (Sahne)
- Prise Salz

Zubereitung:

1. Beize vorbereiten:

- In einer kleinen Schüssel Salz, Zucker, Wacholderbeeren, Koriandersaat, Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft vermengen.
- Rosmarinzweige dazugeben.

2. Saibling beizen:

- Die Filets mit der Beize einreiben.
- In eine flache Schale legen und mit Frischhaltefolie abdecken.
- Für mindestens 12 Stunden (besser 24 Std.) im Kühlschrank beizen.
- Danach gründlich mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.

3. Chilisauce verfeinern:

- Fermentierte Chilisauce mit dem Obers in einem kleinen Topf vorsichtig erhitzen (nicht kochen).
- Mit einer Prise Salz abschmecken.
- Optional mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

4. Anrichten:

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- Die gebeizten Saiblingsfilets dünn aufschneiden oder im Ganzen servieren.
- Mit der warmen Chilisauce nappieren oder als Spiegel servieren.
- Mit frischen Kräutern und Blüten garnieren.