

## **Zweierlei gebeizter Saibling, Orangen-Polenta, Spargel, Pesto**

(nach einem Rezept von Roman Blaschke, Unternehmer und Koch im Café Wintergarten im Schloss Mattsee in Mattsee)

Seesaibling ca. 300g

### **Beize 1:**

30 g Salz  
20 g Zucker  
6-7 Pfefferkörner (fruchtiger Pfeffer -  
zB. Cubebenpfeffer)  
1 kleiner Bund Bärlauch  
ein wenig Dill

### **Beize 2:**

30 g Salz  
20 g Zucker  
6-7 Pfefferkörner  
4-5 Wacholderbeeren  
Orangenzesten von 1 Orange  
Zitronensaft von 1 Zitrone und die Zesten davon



### **Zubereitung**

1. Beide Filets mit Salz, Zucker und Pfeffer bestreuen.
2. Filet 1 mit den kleingeschnittenen Kräutern bedecken.
3. Filet 2 mit Zitronen- und Orangensaft, zerdrückten Wacholderbeeren und Orangen- sowie Zitronenzesten aromatisieren.
4. Mit Frischhaltefolie zudecken und im Kühlschrank durchziehen lassen.
5. Je nach Gusto zw. 2 Stunden (noch sehr glasig innen, perfekt zum Braten) bis 24 Stunden (komplett gar - kann so verzehrt werden) beizen. Wir haben den Fisch 6 Stunden gebeizt.

### **Cemige Orangen-Polenta**

80 g Polenta (Maisgrieß)  
150 ml Wasser  
300 ml Sahne  
50 ml Orangensaft  
1 großer Löffel Butter  
40 g Parmesan  
Orangenzesten von 1 Orange  
Salz  
weißer gemahlener Pfeffer (Pfeffer muss nicht sein)

## **Zubereitung**

1. Flüssigkeit aufkochen
2. Polenta dazu und untermischen
3. zur gewünschten Konsistenz köcheln.
4. Dann weg vom Herd und Butter, Orangenzesten, Parmesan und Gewürze dazu geben.
5. Sofort servieren.

Dauer ca. 5-7 min.

### **Gemüsebeilage** (Gemüse der Saison):

Spargel 2 Varianten, Sauce Hollandaise

Spargel kann man kochen (Salz - Zuckerwasser) oder auch kurz braten.

Wer möchte, kann auch Sauce Hollandaise dazu reichen:

### **Sauce Hollandaise klassisch:**

1. Dotter, Zucker, Wasser, Zitronensaft (könnte man auch Wein nehmen), schaumig schlagen.
2. Butter zergehen lassen (nicht aufkochen) - etwas abkühlen
3. Währenddessen den Dotterschaum über köchelndem Wasser und ständigem Rühren erhitzen. Das Ei darf dabei nicht stocken. (Finger auf Topfrand)
4. Dann die flüssige Butter unter ständigem Rühren in die Eimasse, würzen mit Salz und Pfeffer.

### **Bärlauch-Pesto:**

Bärlauch

Petersilie

Basilikum

Zitronenzesten

Pinienkerne

Parmesan

Salz

Olivenöl

Alle Zutaten miteinander mixen und zum Fisch reichen.