



Tiroler Kwellisaibling – Kürbis – Walnuss - Vogelbeeren

Zutaten:

Tiroler Kwellisaibling (Roulade mit Kürbis & Walnusspesto)

Zutaten

4 mittelgroße „Qualität Tirol“ Kwellisaiblingsfilets
200ml Wasser
3 EL Holundersirup
12g Salz
4 EL Walnussöl
2 EL Apfelessig
1 EL Salz
2 EL Walnusspesto (siehe unten)
12 dünne Scheiben Bio vom Berg Kürbis
50 ml Riesling
1 kleines Stück Butter
Salz, Pfeffer
2 EL eingelegte Vogelbeeren (leicht abgetropft)

Walnusspesto

Zutaten

100 g geröstete Walnüsse
50 ml Walnussöl
60 ml Sonnenblumenöl
Etwas Petersilie

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

etwas Bergthymian
Salz, Pfeffer

Walnuss–Beurre Blanc mit Saiblingskaviar

Zutaten

1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
200 ml Riesling
100 g kalte Butter, gewürfelt
60 ml Walnussöl
50 ml Sahne
Salz, weißer Pfeffer
2–3 EL Saiblingskaviar
2 EL fein geschnittene Apfelwürfel
100 ml vorbereiteter Fischfond vom Saibling

Kürbispüree

Zutaten

600 g Bio vom Berg Kürbis
40–60 g braune Butter
50ml Weisswein
100ml Apfelsaft
1–2 EL Walnussöl
Salz
1 Prise Zucker
etwas Apfelessig

Anrichten

Zutaten

2 EL eingelegte Vogelbeeren (selbst eingelegt oder aus dem Feinkostladen)
einige Blätter frischer Radicchio
geröstete Walnüsse
Saiblingskaviar
Gepuffter schwarzer Senf

Zubereitung:

Zubereitung Saibling:

Den Saibling filetieren. Aus Haut und Gräten mit 200 ml Wasser und etwas Salz einen hellen Fond herstellen und bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend abseihen und beiseitestellen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die Saiblingsfilets von der Haut lösen, restliche Gräten ziehen und in ca. 4 × 15 cm große Stücke schneiden, falls das Filet aus großen Fischen geschnitten wird.

Ansonsten kann das Filet im ganzen verwendet werden. Wasser mit Salz und Holundersirup verrühren und den Fisch darin ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Den Kürbis auf der Aufschnittmaschine in sehr dünne Streifen schneiden und mit etwas Walnussöl, Senf, Apfelessig und Salz marinieren.

Die Scheiben leicht überlappend zu einer ca. 20 cm langen Bahn auslegen und dünn mit Walnusspesto bestreichen.

Die Saiblingsstücke abtupfen und auflegen.

Straff zu einer Roulade einrollen, sodass der Kürbis außen sichtbar ist, und mit Küchengarn fixieren.

In ein ofenfestes Geschirr legen, den Boden mit etwas Riesling benetzen, etwas Butter dazugeben und mit Frischhaltefolie abdecken und bei 87 °C für 8 Minuten bei Dampf garen. Falls der Ofen keine Dampffunktion hat, kann die Roulade auch bei 98 °C für ca. 15-20 Minuten bei Heißluft gegart werden.

Zubereitung Walnusspesto

Alle Zutaten zu einem feinen, glatten Pesto mixen.

Zubereitung Walnuss-Beurre Blanc mit Saiblingskaviar

Schalotten mit Riesling in einem kleinen Topf aufsetzen und sirupartig einreduzieren. Durch ein feines Sieb passieren und mit etwas Fischfond vermischen.

Die Sahne zugeben und kurz einkochen, um die Emulsion zu stabilisieren.

Bei sehr niedriger Hitze nach und nach die eiskalten Butterwürfel und das Walnussöl einmontieren, bis eine glänzende, cremige Beurre Blanc entsteht.

Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken, nochmals fein mixen. Erst unmittelbar vor dem Servieren vorsichtig den Saiblingskaviar und die Apfelbrunoise einrühren.

Zubereitung Kürbispüree

Den Kürbis in gleichmäßige Stücke schneiden, anschwitzen, ablöschen, mit etwas Salz und einer Prise Zucker in einem Topf mit Deckel langsam weich dünsten, sodass möglichst wenig Flüssigkeit bleibt.

Den heißen Kürbis samt Saft im Mixer mit brauner Butter und Walnussöl sehr fein pürieren, bis ein glattes, seidiges Püree entsteht.

Mit Salz, wenig Zucker und etwas Apfelessig balancieren.

Finalisierung

Einen EL schwarze Senfkörner in einer sehr heißen Pfanne rösten, bis sie anfangen wie Popcorn zu poppen, dann sofort herausnehmen.

Die aufgeschäumte Walnuss-Beurre Blanc in einen tiefen Teller geben.

Etwas Kürbispüree mittig platzieren.

Die Saiblings-Kürbis-Roulade daraufsetzen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Mit Vogelbeeren, Radicchio, gerösteten Walnüssen und etwas Saiblingskaviar garnieren.

Mit gepufften Senf bestreuen und servieren.