

**Aufgetischt zu Mittag  
Sonntag, 28. Februar 2016**



**Saiblingsfilet mariniert in Mariazeller Kräuterlikör  
mit Frischkäsehaube auf Buchweizenmedaillons &  
Paradeis-Jungzwiebel-Vinaigrette**

**(Rezept von Küchenchef Reinhard Wind)**



#### **Zutaten:**

1,2 kg Saibling  
6 cl Mariazeller Kräuterlikör  
Saft von 1,5 Zitronen  
Salz, Pfeffer  
1 Tasse Suppengrün  
250 g Buchweizen  
100 g Topfen  
4 Dotter  
evtl. Semmelbrösel  
1/8 l Weißwein  
1/4 l Obers  
Maisstärke zum Binden (mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt)  
2 Paradeiser  
1 Bund Jungzwiebeln  
100 ml Öl  
250 g Frischkäse  
Mehl zum Bestauben  
Butter zum Braten

#### **Zubereitung:**

Den Fisch filetieren, mit einer Zange die Gräten auszupfen und die Filets in Portionsgröße schneiden (Kopf, Flossen & Gräten aufheben!). 3 cl Likör in eine Schale gießen, Saft von 1/2 Zitrone und etwas Salz begeben, Fischfilets einlegen, 3 cl Likör darüber gießen und das Ganze mind. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Aus dem Suppengrün einen Gemüsefond kochen.

Buchweizen mit der Hälfte des Fonds aufkochen und dann nur mehr ziehen (quellen) lassen – nicht zu weich garen, er darf noch etwas kernig bleiben. Danach Buchweizen mit Topfen, 2 Dottern, Salz und Pfeffer vermischen. Die Masse für 30 Min. kühl stellen – sollte sie zu weich sein, Brösel untermischen –, anschließend zu Laibchen formen und diese in Butter braten. In den übrigen Gemüsefond Kopf, Flossen und Gräten geben, Wein zugießen, 15–20 Min. ziehen lassen, das Ganze abseihen und Obers zugießen. Fischsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Stärke binden. Paradeiser vierteln, entkernen und kleinwürfelig

schneiden. Jungzwiebeln putzen, nur den weißen Teil in Scheiben schneiden (Tomatenkerne und das Jungzwiebel-Grün kann man zum Gemüsefond geben) und mit Paradeisern, Öl, Saft von 1 Zitrone, Salz und Pfeffer vermischen. Frischkäse mit Salz, Pfeffer und 2 Dottern verrühren. Fischfilets aus der Marinade nehmen, auf der Hautseite mit Mehl bestäuben, nur auf dieser Seite in Butter braten, dann mit Frischkäsemasse bedecken und im Rohr bei 180° C Oberhitze 4–5 Min. überbacken. Buchweizenlaibchen auf die Teller legen, Fischfilets an die Laibchen lehnen, Fischsauce rundum gießen und Paradeis-Jungzwiebel-Vinaigrette daneben platzieren.