

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Bachsaibling mit Kürbis, Trauben & Nüssen

20 Minuten (ohne Stehzeit) / aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Saiblingsfilet à 400 g (ohne Haut und Gräten), ½ Zwiebel (in feine Streifen geschnitten), 30 ml Pflanzenöl.

Für den Sud: 200 ml Essiggurkenwasser, 100 ml Rieslingessig, 50 ml Wasser, 3 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 1 TL Senfsaat, 10 weiße Pfefferkörner, 1 EL Zucker 1 TL Salz.

Für die Kürbissauce: 350 ml Kürbissaft, 350 ml Bergapfelsaft, 20 g Ingwer, 5 cl Mandarinenmark, Salz, Pfeffer.

Für den eingelegten Kürbis: 200 g Kürbis (in Scheiben geschnitten), 100 g Rieslingessig, 100 g Kristallzucker, 100 g Gemüsefond.

Zum Anrichten: Senfsaat, Trauben (ohne Haut und Kerne), schwarze Nüsse, Blutampfer.

Zubereitung

Für den Sud Essiggurkenwasser, Rieslingessig, Wasser, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Senfsaat, Wacholder, Salz und Zucker aufkochen lassen. Das Saiblingsfilet in den kalten Sud einlegen und für ca. 5-6 Stunden marinieren lassen.

Für die Kürbissauce Kürbissaft und Apfelsaft mit einem Stück Ingwer auf ein Drittel der ursprünglichen Flüssigkeitsmenge einkochen lassen. Mandarinenmark und frischen kleinwürfelig geschnittenen Ingwer begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den eingelegten Kürbis Essig, Gemüsefond und Zucker einmal aufkochen lassen, dann die Kürbisscheiben einlegen und im Fond auskühlen lassen.

Die Zwiebel klein schneiden und in Pflanzenöl farblos anschwitzen. Dann den eingelegten Fisch aus dem Sud nehmen, auf Tellern anrichten und mit Zwiebel und Senfsaat belegen. Schwarze Nüsse in Scheiben schneiden und zum Fisch geben. Kürbis-Apfel-Ingwersaft dazu gießen und abschließend mit den geschälten halbierten Trauben, gerollten eingelegten Kürbisscheiben und etwas Blutampfer ausgarnieren.