

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Konfierter Seesaibling, Peterwurzel, Petersilie

35 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

800 g Seesaiblingsfilet, Olivenöl.

Für die Peterwurzel-Creme: 4 Peterwurzeln (Petersilienwurzeln), 1 EL Butter, 100 ml Obers, 100 ml Gemüsefond, Salz, Zucker.

Für die Peterwurzel-Chips: 2 Peterwurzeln, 500 ml Öl.

Für die sauren Peterwurzeln: 2 Peterwurzeln, 50 ml Verjus, Salz, Zucker, Olivenöl.

Für das Petersilien-Öl: 1 Bund Petersilie, Olivenöl.

Petersiliensalz: grobes Meersalz, Petersilie.

Zubereitung

Das Saiblingsfilet enthäuten, portionieren und im 60 °C warmen Olivenöl schwimmend garen.

Für die Creme die Peterwurzeln schälen und grob schneiden. In einem Topf in der Butter anschwitzen. Mit Salz und Zucker würzen, mit Obers und Gemüsefond auffüllen. Zugedeckt bei niedriger Hitze weich schmoren, dabei die Flüssigkeit einkochen lassen. Am Ende zu einer Creme mixen.

Für die Chips die Peterwurzeln mit der Aufschnittmaschine der Länge nach aufschneiden. Im auf 160 °C erhitzten Öl goldbraun frittieren. Danach auf einem Tuch abtropfen lassen.

Für die sauren Peterwurzeln die Peterwurzeln mit der Aufschnittmaschine hauchdünn schneiden. Den Verjus mit Salz und Zucker verrühren und die Peterwurzelscheiben damit marinieren. Zum Schluss noch etwas Olivenöl unterrühren.

Für das Petersilien-Öl die Petersilienblätter und Stiele mit Olivenöl in einer leistungsstarken Küchenmaschine pürieren.

Für das Petersiliensalz die Petersilie klein schneiden und mit grobem Meersalz (Mengenverhältnis 1:1) vermengen.

Das Petersilien-Öl auf Teller streichen, Püree-Nocken und Fisch darauf anrichten. Mit sauren Peterwurzeln, Chips und Petersilien-Salz vollenden.