

## Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

### Kürbis-Saibling

**2 Stunden 15 Minuten / aufwendig**



### Zutaten für 4 Personen

4 Saiblingsfilets à 80 g (ohne Haut und Gräten),  
Meersalz, Zitronenpfeffer, Kürbiskernöl, Kürbiskerne (geröstet und grob gehackt).

Für die Kürbiscreme: 1/4 Muskatkürbis, Meersalz, Kümmel, 100 g braune Butter, 50 g  
Olivenöl, Pfeffer, etwas gehackter Ingwer.

Für den eingelegten Kürbis: 200 g Muskatkürbis (in feine Streifen geschnitten), 100 g  
Zucker, Salz, 100 ml weißer Balsam-Essig, 100 ml Rindsuppe, 1 TL Senfsaat, 1 TL rote  
Pfefferbeeren, 2 Lorbeerblätter, etwas frischer Ingwer.

Außerdem: etwas gewaschener Blattsalat (mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer mariniert);  
hochwertiges kaltgepresstes Olivenöl.

### Zubereitung

Den Fisch mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und mit Kernöl marinieren. Auf Teller legen  
und mit Folie abdecken. Im Rohr bei 50 °C etwa 15 Minuten garen; die Kerntemperatur  
sollte ca. 45 °C betragen. Fisch mit gehackten Kürbiskernen bestreuen.

Für die Creme den Kürbis mit Meersalz und Kümmel würzen und im Rohr bei 160 °C Heißluft  
in ca. 1 Stunde weich schmoren. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen und mit  
den übrigen Zutaten zu einer Creme verarbeiten.

Für den eingelegten Kürbis alle Zutaten außer dem Kürbis in einen Topf geben und  
aufkochen lassen. Die Kürbistreifen begeben und darin auskühlen lassen. Mindestens 2  
Tage durchziehen lassen.

Die Forelle auf der Kürbiscreme anrichten und mit eingelegtem Kürbis, mariniertem Blattsalat  
und etwas Olivenöl servieren.