

## Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

### Marinierter Saibling, Fingerlimetten & Krustentier-Dashi

**1 Stunde 45 Minuten/aufwendig**



#### Zutaten für 4 Personen

1 großes Saiblingsfilet, Salz, Zitronensaft, Fingerlimetten (oder Limettenschale), Ingweröl, Zitronenpfeffer; Saiblingskaviar, eingelegte Fichtenwipfel, eingelegte Schalotten.

Für das Krustentieröl: 500 g Krustentierkarkassen, 250 ml Pflanzenöl, 1 EL Tomatenmark, 2 Stangen Junglauch, 1/2 Knoblauchzehe, 1 kleines Stück Ingwer, 2 Limettenblätter, 1 Thymianzweig, 1 Rosmarinzweig.

Für das Dashi: 500 ml Gemüsefond, 3 Champignons, 2 Stangen Junglauch, 1 Knoblauchzehe, 1 Limettenblatt, 1/2 Stange Zitronengras, 3 Kirschtomaten, 1 Schalotte, 20 g Bonitoflocken, 1 Blatt Kombu, 3 Scheiben Ingwer, Schale und Saft von 2 Limetten und 1 Zitrone (unbehandelte Früchte), 1 TL helle Misopaste, 2 Petersilienstängel, 1 TL gerösteter Sesam, 50 ml Sojasauce, Salz.

#### Zubereitung

Vom Saiblingsfilet die Haut und behutsam alle Gräten entfernen. In dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden und auf dem Teller platzieren. Mit Salz, Zitronenpfeffer, Zitronensaft und Ingweröl würzen. Etwas Fingerlimette, Saiblingskaviar, eingelegte Schalotte und Fichtenwipfel daraufgeben.

Für das Krustentieröl die Krustentierkarkassen in wenig Öl anrösten. Die Gewürze und das grob geschnittene Gemüse zugeben, kurz mitrösten. Tomatenmark begeben, abermals kurz mitrösten und mit dem restlichen Öl auffüllen. 1 Stunde bei etwa 80 °C ziehen lassen, danach durch ein Tuch passieren.

Für das Dashi\* alle Zutaten gemeinsam aufkochen. 90 Minuten ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren und wenn nötig mit Salz und Limettenschale abschmecken. Den Fisch mit der Marinade anrichten, mit Krustentieröl beträufeln und Dashi zugießen.

\*Dashi lässt sich gut vorbereiten und im Kühlschrank oder im Tiefkühler aufbewahren.