

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Saibling, bunte Paradeiser & Joghurt

30 Minute (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Saiblingsfilet à ca. 500 g (ohne Gräten). Für die Beize: 1 Bio-Limette, 300 g Meersalz, 300 g brauner Zucker.

Für den Joghurtschaum: 250 ml Joghurt, 150 g Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Tabasco.

Für die Paradeisermarinade: 500 ml überreife Paradeiser, Salz, Pfeffer, Xanthan, 1 TL fein gehackte Petersilie, 1 TL fein gehackter Knoblauch, weißer Balsamico-Essig, Basilikum-Öl*.

Für die Paradeiser-Vielfalt: 1 Ochsenherz-Paradeiser, 1 Green Zebra-Paradeiser, 4 rote Eierparadeiser, je 4 eingelegte gelbe und rote Cherry-Paradeiser; griechisches Basilikum, rotes Basilikum.

Außerdem: 8 Avocados, Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Tabasco, gehackter Knoblauch.

Zubereitung

Für die Saiblingsbeize Zucker und Salz vermengen und großzügig auf dem rohen Fischfilet verteilen. Die Limette in Scheiben schneiden, darauflegen und im Kühlschrank 12 Stunden beizen lassen. Danach mit kaltem Wasser abspülen, die Haut abziehen und portionieren.

Für den Joghurtschaum alle angeführten Zutaten verrühren und kräftig abschmecken. Durch ein Sieb in eine Siphonflasche füllen und diese mit einer Kapsel laden.

Für die Paradeisermarinade die überreifen Paradeiser grob schneiden, salzen und mixen. Auf ein Küchentuch gießen und dieses zu einem Beutel binden. Aufhängen und über einem Topf komplett abtropfen lassen (am besten über Nacht). Den Paradeisersaft mit Salz würzen und mit Xanthan binden. Kurz vor dem Servieren Petersilie, Knoblauch, Essig und etwas Basilikum-Öl unterrühren.

Die Hälfte der Avocados mit Salz, Pfeffer, Tabasco, Zitronensaft, gehacktem Knoblauch und Olivenöl fein mixen und in einen Spritzsack füllen. Die restlichen Avocados schälen, in Spalten schneiden und mit Salz, Olivenöl und Zitronensaft würzen.

Die Ochsenherz-Paradeiser in Scheiben schneiden und in tiefe Teller legen. Den portionierten Fisch darauf setzen. Die übrigen Paradeiser in Spalten schneiden und mit den eingelegten Cherry-Paradeisern und den marinierten Avocados auf den Tellern verteilen. Die

Avocadocreame darauf tupfen und mit der Marinade übergießen. Mit Basilikum dekorieren und mit Joghurtschaum vollenden.

*Basilikumöl:

Basilikum blanchieren, in Eiswasser abschrecken und mit einem neutralen Pflanzenöl fein mixen.