

Schmeckt perfekt



Rezept von Lukas Nagl

„Seeviche“ vom Seesaibling mit Süßerdäpfel, Duftrosen und roter Zwiebel

1 Stunde 15 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

4 Filets vom Seesaibling (ohne Haut), Salz; 250 g Stangensellerie, 100 g weiße Zwiebel, Fischfiletabschnitte, Ingwer (ca. 2 cm, geschält), Chili, Salz, 1 Zehe Knoblauch, 100 g Eiswürfel bzw. Crushed Eis, 4 Zweige frischer Koriander, Rosenessig zum Säuern (oder milder Essig bzw. Limettensaft)

Für die Süßerdäpfel: 2 Süßerdäpfel, grobes Meersalz, Muskovadozucker, Cayennepfeffer, Salz, 30 ml braune Butter.

Außerdem: 1 rote Zwiebel, 1 Chilischote, frischer Koriander, 1 Duftrose, 1 Limette.

Zubereitung

Die 4 Saiblingfilets salzen und in gleichmäßige, nicht zu kleine Würfel schneiden. Die Abschnitte vom Zuschneiden für die Tigermilch beiseite stellen.

Für die Tigermilch Stangensellerie, weiße Zwiebel, Fischfiletabschnitte, Ingwer, Chili, Salz, Knoblauch und Eiswürfel in einer Küchenmaschine mixen. Die Korianderzweige einlegen und ziehen lassen. Die Fischwürfel mit dem Essig sehr sauer abschmecken und 10 Minuten ziehen lassen. Vor dem Anrichten mit der Tigermilch marinieren.

Die Süßerdäpfel in eine kleine Form auf Meersalz im Rohr bei 180 °C mindestens 1 Stunde garen. Die braune Butter mit Zucker, Cayennepfeffer und Salz würzen und beiseite stellen. Die gegarten Süßerdäpfel schälen und in grobe Stücke brechen. Mit der Gewürzbutter beträufeln und auf den Tellern mittig anrichten.

Die geschälte rote Zwiebel und die Chilischote in feine Ringe schneiden. Beides in Eiswasser geben um Sie milder zu machen und die aggressive Schärfe wegzuspülen. Den Koriander und die Rose grob zupfen.

Auf den noch warmen Süßerdäpfeln den Fisch platzieren, darauf rote Zwiebel und Chili je nach Geschmack verteilen. Mit dem Koriander und den Rosen bestreuen, mit etwas Limettensaft beträufeln.