

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Halleiner Salz-Saibling vom Salzstein

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Saibling

- 1 großes Saiblingsfilet
- 1 großer Salzstein

Für die Rahmgurken

- 1 Salatgurke
- 150g Crème fraîche
- 2 cl Gin
- Salz
- Pfeffer
- 4 cl Riesling-Essig
- Saft einer ½ Zitrone

Für den Häuptelsalat

- 1 Häuptelsalatherz
- 5 cl Apfel-Balsamico-Essig
- 4 cl Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- 4 Radieschen
- Gartenkresse
- knusprige Erdapfelwürfel
- Olivenöl

Zubereitung

1. Für den Salz-Saibling zuerst das Saiblingsfilet von der Haut und den Gräten befreien. Dann der Länge nach halbieren und in vier gleichmäßige Stücke schneiden. Den Salzstein im Rohr bei 60° C Umluft 30 Minuten vorwärmen. Kurz vor dem Anrichten die ungewürzten Fischstücke auf den warmen Salzstein im Rohr legen und darauf 7-8 Minuten garen.

2. Für die Rahmgurken die Salatgurke schälen und in dünne, lange Streifen schneiden. Dann die Crème fraîche mit etwas Salz, Pfeffer, Gin, Zitronensaft und Riesling-Essig in einer Schüssel verrühren und die leicht ausgedrückten Gurken-Streifen untermengen.

3. Für den Häuptelsalat das Salatherz zupfen und die Blätter waschen, trockenschleudern und mit dem Apfel-Balsamico-Essig und dem Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer marinieren.

4. Zum Schluss die Rahmgurken mit einer Fleischgabel eindrehen und auf einem flachen Teller anrichten. Den Salzstein aus dem Rohr nehmen und je ein Saiblingsfilet auf die Gurken legen. Das Gericht mit dem marinierten Häuptelsalat, den in feine Scheiben geschnittenen Radieschen und frischer Gartenkresse garnieren und mit knusprigen Erdapfelwürfeln und ein paar Tropfen Olivenöl abrunden.