

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### **Pochierter Seesaibling mit Gurken, Salzzitrone, Jalapeños und Sauerrahm-Kümmel-Eis**

**Köche: Hubert Wallner & Michael Goritschnigg**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Fisch

- 1 Saiblings-Filet (ca. 250 g)
- Frischhaltefolie
- flüssige Nussbutter zum Bestreichen
- Meersalz

Für die Beilage

- 1 Gartengurke
- ein Schuss weißer Balsamicoessig
- 1 Schlotte (in Würfel geschnitten und in Gemüsefond pochiert)
- 1 Glas Salzzitronen
- 1 EL Gurken-Würfel
- 2 Jalapeños (kleingeschnitten und in Essig eingelegt – alternativ: eingelegte Perlzwiebeln)

Für das Sauerrahm-Kümmel-Eis

- 250 g Sauerrahm
- 40 g Milch
- 60 g Obers
- Saft von 2 Limetten
- 6 g Ingwer und Saft
- Kümmel

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

- 1.** Für die Beilage zuerst die Gartengurke schälen, die inneren Kerne entfernen und dann mit dem Sparschäler (oder mit einer Aufschnittmaschine) feine Streifen von der Gurke schneiden. Diese dann wie einen Fächer zusammenlegen und je einen Fächer auf einem flachen Teller anrichten.
- 2.** Die Gurkenabschnitte mit einem Schuss weißen Balsamicoessig mixen, sodass Gurkenwasser entsteht, welches später für die Marinade verwendet werden kann.
- 3.** Nun das Saiblings-Filet von der Haut trennen und in 5 cm große Stücke schneiden. Die Stücke anschließend einzeln in Frischhaltefolie je zu einer Rolle eindrehen und an den Enden wie ein Zuckerl zuknöpfen. Im Dampfgarer bei 52° C zirka 8 Minuten pochieren.
- 4.** Für die Marinade die in Gemüsefond pochierten Schalotten-Würfel, die Zeste einer Salzzitrone, die Gurken-Würfel und die in Essig eingelegten Jalapeño-Würfel in einer Schüssel miteinander vermengen. Etwa einen Esslöffel vom Salzzitronen-Fond (aus dem Glas) und das zuvor hergestellte Gurkenwasser begeben, verrühren und die Marinade über die Gurkenfächer auf den Tellern geben.
- 5.** Nun den Fisch aus dem Dampfgarer nehmen und die Stücke aus der Frischhaltefolie auspacken. Jeweils mit flüssiger Nussbutter bestreichen und auf den Tellern neben den Gurkenfächern anrichten. Mit etwas Meersalz würzen.
- 6.** Für das Eis die Milch mit dem Obers glattrühren, den Sauerrahm beifügen und den Limettensaft, den Ingwer, den Ingwersaft und den Kümmel dazugeben. Alles in der Küchenmaschine fein mixen und danach in der Eismaschine frieren. Zum Schluss je eine Nocke vom Sauerrahm-Kümmel-Eis auf die Gurkenfächer geben und das Gericht servieren.