

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Butter-Saibling, Ingwer-Senf Gurken & Wasabi-Rahm

Koch: Thomas Dorfer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Butter-Saibling

- 4 Saiblingsfilets á 120 g (entgrätet & gehäutet)
- Salz
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 120 ml braune Butter (Butter in einem Topf erhitzen, bis sie leicht braun wird)

Für die Ingwer-Senf Gurken

- 320 g Salatgurken
- 1-2 EL Butter für die Pfanne
- etwas Olivenöl
- 1 EL Kristallzucker
- 1 EL Honig
- Salz
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Estragon-Senf
- 2 EL eingelegte Senfkörner (Senfkörner zuerst in Wasser und danach in Apfelessig gekocht)
- 2 EL gehackter Sushi Ingwer
- ein Schuss Gurkenessig (alternativ: Hesperiden-Essig)

- ein Schuss Gemüsefond
- 2 EL kalte Butter
- 1 Bund Dille
- 1 Zweig frischer Estragon

Für den Wasabi-Rahm

- 100 g Sauerrahm
- 1 TL Wasabi-Paste
- Salz
- Kristallzucker
- Cayennepfeffer

Für die Garnitur

- frische Dillspitzen
- frischer Vogerlsalat

Zubereitung

1. Für den Butter-Saibling die Fischfilets halbieren, rundherum leicht salzen und mit Zitronen-Abrieb und brauner Butter marinieren. Anschließend die Fischstücke auf eine feuerfeste Platte setzen, mit Frischhaltefolie abdecken und bei 75° C Umluft 6-8 Minuten im Rohr garen (der Fisch kann bei dieser niedrigen Temperatur auch bis zu 12 Minuten im Rohr bleiben, ohne dass er zu sehr durchgart).

2. Währenddessen die Salatgurken schälen, der Länge nach vierteln, entkernen und die Stücke in Dreiecke schneiden.

3. Nun die Butter in einem Topf aufschäumen lassen und die Gurken mit einer Prise Kristallzucker kurz anschmoren lassen. Die Gurken danach salzen und den Senf (Dijon und Estragon), den Honig, den gehackten eingelegten Sushi Ingwer und die eingelegten Senfkörner dazugeben, mit etwas Gurkenessig ablöschen und einen Schuss Gemüsefond dazugeben. Das Dressing etwa 2 Minuten köcheln lassen und mit der kalten Butter montieren. Dann die gehackten frischen Kräuter (Estragon und Dill) untermengen.

4. Für den Wasabi-Rahm den Sauerrahm in eine Schüssel geben und die Wasabi-Paste einrühren. Den Dip mit Salz, Kristallzucker und Cayennepfeffer abschmecken.

5. Zum Schluss die lauwarmen Ingwer-Senf Gurken mittig in einem tiefen Teller anrichten, je zwei Stücke vom Butter-Saibling darauflegen und etwas Wasabi-Rahm dazugeben. Das Gericht mit frischen Dillspitzen und Vogerlsalat garnieren.