

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Harald Brunner

### Confierter Gebirgsaibling auf Gurken-Perlen

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Saibling

- 500 g Gebirgsaibling filetiert
- ½ L Olivenöl
- 2 Zweige Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- eine Prise Salz
- 1 Scheibe Ingwer
- Abrieb von 1 Zitrone

Für die Gurken-Perlen

- 50 g Gurkenperlen (die inneren Gurkenkerne)
- 1 Salatgurke
- eine Prise Salz
- 400 ml Gurkenwasser (entsaftete Gurke)
- ein Schuss Essig
- 2 Lorbeerblätter
- eine Prise Zucker
- 1 Thymianzweig
- Saft einer ½ Zitrone
- 2 Scheiben Ingwer
- 1 TL Forellenkaviar

Quelle: ORF extra

- Kapuzinerkresse-Blüten zum Garnieren

### **Zubereitung**

**1.** Das Olivenöl mit den Thymianzweigen, den geschälten Knoblauchzehen und der Ingwerscheibe auf etwa 50° C erwärmen, den Fisch mit einer Prise Salz würzen und für 8 Minuten im Olivenöl confieren.

**2.** Das Gurkenwasser mit etwas Zucker und einem Schuss Essig würzen und die Lorbeerblätter, die Ingwerscheiben und den Thymianzweig dazugeben. Alles einmal aufkochen lassen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

**3.** Die Schale der Salatgurke mit einem Zestenreißer (alternativ mit einem Sparschäler) der Länge nach dünn abschälen und durch die Gurken-Marinade ziehen. Die Gurkenperlen in der restlichen Marinade einlegen.

**4.** Dann den Fisch herausnehmen, die Haut abziehen auf einem tiefen Teller und anrichten. Etwas frischen Zitronenabrieb darüber reiben, die Gurken-Perlen und die marinierten Gurkenschalen dazugeben und mit einer Kapuzinerkresse-Blüte garnieren.