

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Christian Vogel



Gebeizter Achensee Saibling mit Kohlrabi, Buttermilch und Wiesenkräutern

Koch: Michael Rieser

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Fisch

- 2 frische Saiblingsfilets

Für die Beize (Saibling)

- 50 g Meersalz
- 50 g Kristallzucker
- ½ TL Senfkörner
- ½ TL Fenchelsamen
- ½ TL Korianderkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 3 Wacholderbeeren
- frischer Dill
- Abrieb einer Zitrone

Für das Saiblingstatar

- 200 g Saiblingsfilet
- 10 ml fruchtiges Olivenöl
- 5 ml Passionsfruchtessig
- 10 g Meersalz
- frischer Dill
- 1 Dressierbeutel

Für den eingelegten Kohlrabi

- 1 Kohlrabi
- 150 ml Weißweinessig
- 450 ml Wasser
- 90 g Kristallzucker
- 20 g Meersalz
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Korianderkörner
- 10 schwarze Pfefferkörner

Für die Apfelchips mit Wiesenkräutern

- 1 Granny Smith Apfel
- getrocknete Wiesenkräuter
- 50 ml Wasser
- 50 g Kristallzucker
- 1 runder Ausstecher (Ø 4 cm)

Für den Buttermilchsud

- 300 ml Buttermilch
- 40 ml Holunderblütensirup
- 5 g Meersalz
- Saft einer ¼ Zitrone

Für das Wiesenkräuteröl

- 300 ml Sonnenblumenöl
- verschiedene Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Estragon, usw.)

Für die Garnitur

- frischer Kerbel
- Vogelmiere
- essbare Blüten
- Saiblingskaviar

Zubereitung

Am Vortag

1. Für den Fisch zuerst die Senfkörner, die Fenchelsamen, die Korianderkörner, die Pfefferkörner, die Wacholderbeeren und die Lorbeerblätter in einer Pfanne trocken anrösten und danach in einem Mörser (oder mit einem Fleischhammer) zerkleinern. Dann zwei Saiblingsfilets mit den gemörserten Gewürzen sowie mit Salz, Zitronenabrieb und gehacktem Dill einreiben. Den Fisch nun im Kühlschrank für 12-24 Stunden kühlstellen. Am nächsten Tag das Saiblingsfilet abwaschen, die Haut abziehen und den gebeizten Fisch in 4 gleichgroße Teile portionieren.

2. Für den eingelegten Kohlrabi den Kohlrabi schälen und mit der Aufschnittmaschine oder Mandoline in dünne Scheiben schneiden und diese in ein Einmachglas geben. Den Weißweinessig, das Wasser, den Kristallzucker, das Meersalz, die Lorbeerblätter, die Korianderkörner und die schwarzen Pfefferkörner in einen Topf geben, alles gemeinsam aufkochen und 2 Minuten leicht köcheln lassen. Den heißen Fond über die Kohlrabi-Scheiben gießen, das Glas verschließen und mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Für das Wiesenkräuteröl das 80° C warme Sonnenblumenöl gemeinsam mit beliebigen Kräutern in die Küchenmaschine geben und für 5 Minuten bei voller Leistung mixen. Das Öl danach in ein Gefäß füllen, damit die Trübstoffe sich absetzen können. Auch hier am besten für 24 h kühlstellen und danach das reine Kräuteröl von den Trübstoffen trennen.

Am Kochtag

4. Für das Saiblingstatar die Saiblingsfilets in 0,5 cm große Würfel schneiden, mit Olivenöl, Passionsfruchtessig, Meersalz, gehacktem Dill und Zitronenabrieb marinieren, in einen Dressierbeutel füllen und bis zum Anrichten kaltstellen.

5. Für den Buttermilchsud die Buttermilch mit dem Zitronensaft in einen Topf geben und bei leichter Hitze erwärmen. Sobald sich die Buttermilch vom Butterbruch trennt, absieben. Den Buttermilchsud mit Holunderblütensirup und Meersalz würzen. Den Bruch auf einem Stück Küchenpapier trocknen lassen und kurz vor dem Anrichten mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Haushaltsbrenner abflämmen, damit der Bruch karamellisiert.

6. Für die Apfelchips mit Wiesenkräutern den Granny Smith Apfel schälen und ebenfalls mit der Aufschnittmaschine oder Mandoline in dünne Scheiben schneiden. Mit einem rundem Ausstecher gleichmäßige Kreise ausstechen, die Apfelchips durch den Läuterzucker ziehen (Wasser gemeinsam mit dem Kristallzucker in einem Topf aufkochen lassen), mit getrockneten Wiesenkräutern bestreuen und auf ein mit

Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die Chips anschließend etwa 6 Stunden bei 60° C Umluft im Rohr trockenen lassen.

7. Zum Schluss die gebeizten Saiblingsfilet-Stücke auf einen flachen Teller geben. Die Kohlrabi-Scheiben in 2-3 cm breite Streifen schneiden und zu Röllchen formen. Die Röllchen mit dem Saiblingstatar füllen und je 3 Röllchen wie Türmchen neben den Fisch stellen. Dann die Apfelchips auf die Türmchen geben, den karamellisierten Buttermilchbruch auf die Saiblingsfilets geben, den Buttermilchsud angießen (so viel, dass der Tellerboden bedeckt ist) und mit dem Kräuteröl marmorieren. Das Gericht mit Saiblingskaviar, frischem Kerbel, Vogelmiere und essbaren Blüten garnieren.