

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Simeon Baker



Gebeizter Fisch mit fruchtigem Chutney, Schafskäse und eingelegtem Gemüse

Koch: Gerald Fink

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Fisch

- 2 Forellenfilets (alternativ: Saiblings- oder Lachsforellenfilets)
- 100 g Salz
- 50 g Kristallzucker
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL Wacholderbeeren
- ½ Fenchelknolle
- 1 Limette
- 1/8 l Pernod

Für die Beilage

- 200 g verschiedene eingelegte Gemüsesorten (z.B. Eierschwammerl, saure Gurken, Tomaten, Kapern, Kürbiswürfel)
- 200 g Schafskäse
- 100 g Frucht-Chutney (aus dem Supermarkt)
- ein kleines Stück fermentierter Ingwer

Für die Garnitur

- frische Sprossen nach Wahl
- frische Kräuter nach Wahl
- knuspriges Weißbrot

Zubereitung

1. Für den gebeizten Fisch zuerst die geputzten, entgräteten Fischfilets in eine Schüssel geben. Dann das Salz, den Kristallzucker, das Paprikapulver, die Lorbeerblätter, die Pfefferkörner und die Wacholderbeeren miteinander vermengen und die Fischfilets mit dieser Beize einreiben und bedecken.

2. Nun den Fenchel waschen und in kleine Würfel schneiden. Diese auf den marinierten Fisch geben. Die Hälfte der Limette in dünne Scheiben schneiden und diese ebenfalls auf den Fisch legen, den Rest darüber pressen. Den Pernod über den gebeizten Fisch gießen und alles mit etwas Frischhaltefolie bedecken und für etwa zwei Stunden kaltstellen, sodass der Fisch gut durchziehen kann, aber nicht zu sehr durchgart.

3. Nach Ablauf der Beiz-Zeit den Fisch aus der Beize nehmen, gründlich unter kaltem Wasser abwaschen, die Haut und die festen Stellen entfernen und die Filets in dünne Scheiben schneiden.

4. Zum Schluss etwas Frucht-Chutney mittig in einem tiefen Teller anrichten, ein Stück Schafskäse daraufsetzen und verschiedene eingelegte Gemüsesorten rundherum platzieren. Ein wenig fermentierten Ingwer dazugeben und den Fisch darauflegen. Die frühlingshafte Vorspeise mit frischen Sprossen und verschiedenen Kräutern nach Belieben garnieren und frisches, knuspriges Weißbrot dazu servieren.