

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

Fotocredit: Simeon Baker



Hallstätter Saiblings Variation

Koch: Ralf Becker

Zutaten

(4 Personen)

Für das Saiblings-Tatar

- 250 g Saiblingsfilets (alternativ: Lachsfilets, Forellenfilets)
- 50 g feingeschnittene Zwiebeln
- 30 ml Limettensaft
- 50 g Senf Kaviar
- 30 g frische Kresse
- 20 g Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer

Für das Saiblings-Mousse

- 250 g geräucherter Saibling
- 50 g feingeschnittene Zwiebeln
- 100 g Sauerrahm
- Saft einer halben Zitrone
- 30 g gehackter Dill
- 100 g Frischkäse
- 50 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer

Quelle: ORF extra

Für die Filets in Orangenkruste

- 4 Saiblingsfilets á 100 g
- 100 g Mehl
- 1 verquirltes Ei
- 100 Orangenmehl (Karotten in Orangensaft weichkochen, lange im Rohr trocknen und anschließend zu Bröseln mixen) (alternativ: Weizenmehl mit gehackten Nüssen)
- 100 g Butter
- Salz

Für die Garnitur

- Rucola

Zubereitung

1. Für das Saiblings-Tatar zuerst die Saiblingsfilets in feine Würfel schneiden und mit den feingeschnittenen Zwiebeln, dem Limettensaft, dem Senf Kaviar und dem Sauerrahm in einer Schüssel vermengen. Die Kresse feinschneiden, in der Masse unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach kaltstellen.

Tipp: Wenn man den Fisch im Ganzen kauft und erst filetieren muss, immer in Richtung der Hauptgräte schneiden und darauf achten, dass alle Gräten vor dem Tatar-Schneiden entfernt werden.

2. Für das Saiblings-Mousse den geräucherten Saibling, die feingeschnittenen Zwiebeln, den Sauerrahm, den Frischkäse, die Sahne, den Zitronensaft und den gehackten Dill sowie etwas Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab fein mixen. Danach kaltstellen.

3. Für den Saibling in Orangenkruste die Saiblingsfilets mit Salz würzen und anschließend zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und danach in Orangenmehl panieren. Die Filets nun in einer Pfanne in schaumiger Butter knusprig ausbacken.

Tipp: Um zu vermeiden, dass der Fisch in der Pfanne kleben bleibt, einfach einen Bogen Backpapier in die Pfanne legen, die Butter (oder das Öl) darauf geben, erhitzen und den Fisch darin anbraten.

4. Zum Schluss das Dreierlei vom Saibling – Saiblings-Tatar, Saiblings-Mousse und gebackene Saiblingsfilets in Orangenkruste – auf einem flachen Teller auf frischem Rucola anrichten.