

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Marinierter Seesaibling mit Honig-Senf-Dalken

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Honig-Senf-Dalken

- 1 mehligere Kartoffel
- eine Prise Salz
- 1 TL Honig
- 1 EL Estragonsenf
- 1 EL süßer, grob gemahlener Senf (z. B. Hausmacher)
- Pfeffer
- 1 Eidotter
- 1 Eiweiß
- 1 EL Butterschmalz

Für den marinierten Saibling

- 2 Seesaiblingsfilets, entgrätet und enthäutet
- Olivenöl
- Salz
- Olivenöl
- Blüten und Blätter aus dem Garten oder von der Wiese (z. B. Kresse und Schafgabe)

## Zubereitung

Für die Dalken die Kartoffel schälen, weichkochen und noch heiß pressen. Mit Salz, Honig, Senf, Pfeffer und Eidotter verrühren. Maisstärke einrühren, sodass eine glatte Masse entsteht.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Kartoffelmasse heben.

Esslöffelweise die Kartoffelmasse in Butterschmalz beidseitig goldbraun braten.

Parallel dazu die entgräteten und gehäuteten Saiblingsfilets mit einem sehr scharfen, schräg gehaltenen Messer in feine Scheiben schneiden und diese mit Salz und Olivenöl marinieren. Und mit Kresse und Schafgabe bestreuen.

Die marinierten Seesaiblingsscheiben wie ein Carpaccio anrichten und die Honig-Senf-Dalken daneben anrichten.