

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

Fotocredit: Simeon Baker



Puffreis Saibling | Chili-Limetten Mayo

Koch: Lukas Kienbauer

Zutaten

(4 Personen)

Für den Saibling

- 300 g Saiblings-Filets (gehäutet und entgrätet)
- Salz
- 1 EL griffiges Mehl
- 1 Ei
- 50 g Puffreis
- 1 Limette
- 1 l neutrales Pflanzenöl zum Frittieren

Für den Puffreis

- 50 g Reis
- 1 l neutrales Pflanzenöl zum Frittieren
- Salz

Für die Chili-Limetten Mayo

- 1 Ei
- Salz
- Zucker
- Cayennepfeffer
- 1 Msp. Piment d'Espelette
- ½ Limette (Abrieb und Saft)
- 150 ml neutrales Pflanzenöl

Zum Anrichten

- grobes Meersalz
- Abrieb einer Limette
- Piment d'Espelette
- Limettenspalten
- 4 Backpapierbögen

Zubereitung

1. Für die Chili-Limetten Mayo das Ei, den Abrieb und Saft einer halben Limette, eine Prise Salz und Zucker sowie etwas Cayennepfeffer und eine Messerspitze Piment d'Espelette in einen schmalen, hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab mixen. Nun unter ständigem Mixen langsam das Öl einlaufen lassen.

Tip: Um eine homogene Mayo herstellen zu können, ist es wichtig, dass das Pflanzenöl und das Ei ungefähr dieselbe Temperatur haben.

2. Für den Puffreis den rohen Reis ganz kurz – nur etwa 10 Sekunden – in einem hohen Topf in sehr heißem Pflanzenöl frittieren und danach leicht salzen.
Achtung: der Reis pufft auf!

3. Für den Fisch die Saiblings-Filets in 5 cm breite Streifen schneiden, salzen und in Mehl, verquirltem Ei und Puffreis panieren. Anschließend in einem Topf in heißem Pflanzenöl frittieren und danach auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort mit grobem Meersalz und Limettenabrieb würzen.

4. Zum Schluss die Backpapierbögen leicht zerknüllt auf vier flache Teller verteilen (im „Fish and Chips“ Stil). Die gebackenen Fischstücke locker auf das Backpapier legen und mit grobem Salz, Piment d'Espelettes und Limettenabrieb würzen. Die Chili-Limetten-Mayo in kleine Schüsseln füllen und mit je einer Limettenspalte garnieren. Servieren und genießen.