

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Smokey Rollmops vom Saibling mit marinierter Brunnenkresse

Koch: Marcel Ksoll

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Fisch

- 8 Saiblingsfilets (ohne Haut & Gräten)
- 40 g Fischgewürz (aus Vanillemark, Chilipulver und Salz)
- 4 Essiggurken
- 1 Zwiebel
- Küchengarn zum Binden
- Räucherholzchips für den Grill (Apfel)
- Rapsöl für den Grill
- 60 ml BBQ-Sauce

Für die marinierte Brunnenkresse

- zwei Handvoll Brunnenkresse
- 60 ml Balsamicoessig
- 60 ml Olivenöl
- Saft einer Limette
- 6 g Honig

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Zuerst die Räucherholzchips mindestens 30 Minuten in einer Schüssel in kaltem Wasser einlegen. Währenddessen die Saiblingsfilets beidseitig mit der Gewürzmischung einreiben.

2. Dann die Zwiebeln und die Essiggurken in dünne Stifte schneiden und in die Mitte der Fischfilets legen. Die Filets einrollen und mit etwas Küchengarn zusammenbinden.

3. Für die Marinade den Balsamicoessig, das Olivenöl, den Limettensaft und den Honig in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Brunnenkresse waschen, trockenschleudern und vor dem Anrichten durch die Marinade ziehen.

4. Nun die abgetropften Räucherchips auf der Glut verteilen und eine Grillpfanne mit Rapsöl einfetten. Die Saiblingröllchen in der Grillpfanne bei 110° C auf die indirekte Zone des Grills stellen. Den Deckel vom Grill schließen und mit dem zu einem Viertel geöffneten Deckellüfter mindestens 15 Minuten räuchern. Anschließend vom Grill nehmen.

Tipp: Sobald an der Oberfläche des Fisches das Eiweiß leicht austritt hat dieser etwa 50° C und ist perfekt gegart.

5. Die BBQ-Sauce in einem kleinen Topf auf dem Grill erwärmen und dann jeden Saiblings-Rollmops damit einstreichen (nappieren).

6. Zum Schluss die marinierte Brunnenkresse seitlich auf einem flachen Teller anrichten und je einen geräucherten Rollmops vom Saibling daneben platzieren.