

DREIERLEI VOM SAIBLING

als Tartar, im Strudelteig und als Pflanzler
mit Safranschaum, Gurke, Wasabi, Erbse und Chips

Zutaten für 4 Personen

Für das Tartare:

200g Saiblingsfilet
1 Schalotte
1 Bund Dill
1 Zitrone
1 Scheibe Ingwer
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für den Saibling im Strudelteig:

200g Saiblingsfilet
8 Blätter Strudelteig
1 TL Ras el hanout
2 EL Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für das Pflanzlerl:

200g Saiblingsfilet
1 Scheibe Toastbrot
1 Ei
1 Bund Dill
1 Zitrone
½ TL mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Semmelbrösel zum Wenden
Butterschmalz zum Braten

Für die Erbsencreme:

250g Erbsen
50g Crème fraîche
1 Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Für das Tartare die Haut des Saiblings entfernen und den Fisch in sehr feine Würfel schneiden. Mit der gehackten Schalotte, gehacktem Dill, Zitronenabrieb, gehacktem Ingwer vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Saibling im Strudelteig ebenfalls die Haut entfernen. Dann die Filets mit Salz, Pfeffer und etwas Ras el Hanout würzen und zu Röllchen einrollen. Den Strudelteig auslegen, mit flüssiger Butter bestreichen und ein 2. Blatt Strudelteig darauf legen. Den Fisch mit dem Strudelteig einpacken. Bei 200 Grad die Päckchen im Ofen knusprig garen.

Für das Pflanzlerl wieder den Fisch von der Haut befreien und grob würfeln. Mit Toastbrotwürfeln, Ei, gehacktem Dill, Senf und Zitronenabrieb vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Masse zu flüssig ist etwas Semmelbrösel zugeben. Aus der Masse Bällchen formen und im Fett in der Pfanne ausbacken.

Die Erbsen in einem Mixer mit der Crème fraîche sehr fein mixen und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und Salz, Pfeffer abschmecken. Die Crème dann in einen Spritzbeutel abfüllen.

Für die Chips die Kartoffeln schälen und mit einem Hobel fein hobeln. Dann in der Fritteuse bei 140 Grad frittieren. Die Chips anschließend heraus nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen. Dann im Backofen bei 80 Grad Umluft noch trocknen lassen.

Für den Safranschaum die Milch in einem Topf erhitzen und die Safranfäden darin ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Um Schaum zu bekommen die Milch aufkochen, vom Herd nehmen, einen Schuss kalte Milch zugeben und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Zum Garnieren die Gurke schälen und längs in dünne Bahnen hobeln. Die Radieschen ebenfalls dünn hobeln.

Die Gurkenhobel auf dem Teller auslegen und alle Komponenten darauf anrichten. Mit Wasabitusfern und Kresse ausgarnieren.



Für die Chips:

- 1 lila Kartoffel
- 1 festkochende Kartoffel
- 1 Süßkartoffel

Für den Safranschaum:

- 200ml Milch
- Safranfäden
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zum Garnieren:

- 1 Gurke
- 1 Tube Wasabi
- 5 Radieschen
- 1 Schale Erbsenkresse