

Saibling, Beurre-blanc, Forellen-Kaviar, Senf-Gurken

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Saiblingsfilets à 200 g 500 g Butterschmalz Salz

Für die Beurre blanc:

1 große Schalotte 500 ml Sauerkrautsaft Butter
50 ml Sahne 1 Spritzer Anislikör 1 Spritzer Wermut
2 Zweige Estragon 5 weiße Pfefferkörner 1 Lorbeerblatt
1 TL Speisestärke Salz

Für das Forellen-Kaviar:

1 kl. Glas Forellen-Kaviar $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für die Senf-Gurken:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke 50 ml Essig 20 g Zucker
1 TL Senfsaat 5 g Salz

Für den Fisch:

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Eine große Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Saibling portionieren, von beiden Seiten leicht salzen und mit der Hautseite nach unten in die Pfanne mit Butterschmalz geben. Die Haut sollte sich am Ende leicht abziehen lassen.

Für die Beurre blanc:

Schalotte abziehen, würfeln und in einem Teil der Butter andünsten.

Gewürze und Kräuter dazugeben, mit dem Alkohol ablöschen und reduzieren. Sauerkrautsaft auf 200 ml reduzieren.

Mit reduziertem Sauerkrautsaft aufgießen und alles für 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Stärke mit der Sahne verrühren, in die Reduktion einrühren und einmal aufkochen lassen, bis eine Bindung entsteht. Ggf.

noch weiter reduzieren lassen, bis die gewünschte Sämigkeit entsteht.

Mit Salz abschmecken und die restliche Butter einmischen.

Für das Forellen-Kaviar:

Schnittlauch hacken. Kurz vor dem Anrichten den Kaviar und den Schnittlauch in die heiß aufgemixte Sauce geben.

Für die Senf-Gurken:

Gurke schälen, Kerngehäuse entfernen und die Gurke in schöne Würfel schneiden. Restliche Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und über die Gurken-Würfel schütten. Im Idealfall können die Gurken über Nacht durchziehen.

Alina Meissner-Bebroun am 23. Dezember 2025