

Räucher-Saibling mit Gurken-Gelee, Fenchel-Salat, Birne

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Saiblingsfilets à 140 g 2 TL brauner Zucker 120 g Räucherspäne
Salz Pfeffer

Für den Salat:

2 Knollen Fenchel 1 TL Senfsaat 3 EL Balsamico bianco
2 TL flüssiger Honig $\frac{1}{4}$ Bund Dill 2 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für das Gelee:

$\frac{1}{2}$ Gurke $\frac{1}{4}$ Zwiebel $\frac{1}{4}$ Knoblauchzehe
5 Blatt Gelatine 1 Zweig Dill Salz, Pfeffer

Für die Birne:

1 Birne 1 TL Zucker

Für den Fisch:

Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und Räucherspäne darauf streuen. Den Fisch waschen, trockentupfen und leicht zuckern. Das Filet mit der Hautseite auf einen geölten Gareinsatz geben und den Bräter mit dem Deckel verschließen. Auf höchster Stufe die Späne zum Glimmen bringen.

Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung abzeichnet, die Hitze auf niedrigste Stufe reduzieren und den Fisch ca. 10 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

Für den Salat:

Den Fenchel waschen, trocknen und fein hobeln. Salzen und durchkneten. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Aus Balsamico, Honig, Senfsaat, gehacktem Dill, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren.

Die Fenchelstreifen mit dem Dressing marinieren.

Für das Gelee:

Gelatine in kaltem Wasser aufweichen. Die Gurke waschen und mit einem 1x1 cm großen Stück Zwiebel und einer Knoblauchzehe entsaften.

Den Saft mit Salz und Pfeffer abschmecken, einen Zweig Dill hinzufügen und aufkochen. Die eingeweichte Gelatine einrühren, den Saft in eine gekühlte Form geben und eiskalt stellen.

Für die Birne:

Die Birne schälen und entkernen und achteln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren Birnen-spalten darin braten.

Den Fenchelsalat auf den Teller geben, Fisch auf dem Salat anrichten und die Birne anlegen. Gelee in Würfel schneiden und auf Tellern platzieren.

Sabine Müller am 22. August 2017