

Saibling-Praline, Sauerrahm-Röllchen mit Saibling

Für zwei Personen

Für die Saiblings-Praline:

150 g Saiblingsfilet	50 g Mango	$\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)
200 g Kataifi-Teigfäden	3 EL Sahne	Pflanzenöl
Salz	Cayennepfeffer	

Für die Sauerrahmröllchen:

1 großes Saiblingsfilet	120 g Sauerrahm	80 g Crème-fraîche
40 g geschlagene Sahne	2 Blatt Gelatine	1 Zitrone (Saft, Abrieb)
1 EL Wasabipaste	1 Prise Zucker	Salz
Cayennepfeffer		

Für den lauwarmen Saibling:

2 Saiblingsfilets à 70 g	1 Limette (Abrieb)	50 g Butter
Ducca-Gewürz	Meersalzflöcken	

Für die Saiblings-Brandade:

100 g mehlig. Kartoffel	Reste vom Saiblingsfilet	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	200 ml Geflügelfond	1 EL geschlagene Sahne
20 g Butter	2 Zweige glatte Petersilie	1 Muskatnuss
1 Prise Zucker	Salz	Cayennepfeffer

Für das Mosaik:

2 gelbe reife Mango	2 vorgeg. Rote Bete	Blätter Frisèesalat
50 g Baby-Wildkräutersalat	essbare Blüten	70 ml Balsamico bianco
70 ml Olivenöl	Zucker	Salz

Für die Garnitur:

Saiblingskaviar

Für die Saiblings-Praline:

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Saibling abtupfen und in feine Würfel schneiden. Zitrone auspressen. Aus 80 g des Saiblingsfilets, der Sahne, Salz, 1 Spritzer Zitrone und etwas Cayennepfeffer im Blitzhacker eine Farce mixen. Mango schälen und in Würfel schneiden. Gewürfelte Mango und gewürfeltes Saiblingsfilet unterziehen und abschmecken. Aus der Masse mit dem Esslöffel Nocken abstechen und diese mit Kataifiteig umwickeln.

In 160 Grad heißem Öl für etwa 90 Sekunden goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauerrahmröllchen:

Saiblingsfilet abbrausen, trockentupfen und kurz anfrieren.

Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Sauerrahm und Crème fraîche mit einander verrühren. Gelatine einweichen, schmelzen und mit einer kleinen Menge Sauerrahm- Crème fraîche vermischen und unterheben. Masse rühren.

Vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben. Mit Wasabi, Zucker, Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft- und Abrieb abschmecken und in eine Spritzsack mit Lochtülle abfüllen.

Saibling mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben aufschneiden, Sauerrahmmousse aufspritzen und zu Röllchen formen. Bis zum Anrichten kalt stellen.

Für den lauwarmen Saibling:

Butter im Topf bräunen und in einen flachen Teller geben. Fischfilets in der Butter wenden und Teller mit Frischhaltefolie bedecken. Im Ofen 7 Minuten confieren lassen. Limette waschen,

trockentupfen und Schale abreiben. Meersalzflocken mit Limettenabrieb und Ducca hacken und etwas davon über jedes Fischfilet geben.

Für die Saiblings-Brandade:

Kartoffel schälen, vierteln und im Geflügelfond weich kochen. Etwas Fond abgießen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Kartoffeln mit Knoblauch, Sahne, Butter und Saibling mit einem Mixstab pürieren. Ggf. noch Fond hinzufügen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Brandade mit Zucker, Zitronensaft- und Abrieb, Cayennepfeffer, Muskat, Salz und Petersilie abschmecken.

Für das Rote-Bete-Mango-Mosaik:

Aus Essig, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen.

Rote Bete mit der Aufschnittmaschine in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Aus den Scheiben nun 4 Rechtecke 2x2 cm schneiden und marinieren. Dasselbe mit der Mango machen (hier 5 Rechtecke).

Kurz vor dem Anrichten Wildkräuter, Frisèe und Blüten damit marinieren.

Für die Garnitur:

Mango und Rote Bete im Mosaik anrichten. Auf zwei Ecken 1 TL Brandade anrichten worauf jeweils der lauwarmer Saibling und die Praline gesetzt wird. Auf die dritte Ecke ein Röllchen vom Saibling platzieren.

Röllchen mit etwas Kaviar verzieren. Auf die vierte Ecke eine kleine Portion des marinierten Salates setzen. Ggf. mit Blüten und Kräutern den Teller noch weiter dekorativ ausgarnieren und servieren.

Lisa Lührs am 12. September 2019