

Saibling, Paprika-Yuzu-Soße, Karotten-Püree, Paprika

Für zwei Personen

Für den Saibling:

2 Saiblingfilets, ohne Haut	$\frac{1}{2}$ orange Paprikaschote	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Scheiben	500 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Paprika-Yuzu-Sauce:

1 orange Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Knoblauchzehe
50 g Butter	100 ml Yuzu-Saft	500 ml Fischfond
Stärke	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Karotten-Kokos-Püree:

250 g Karotten	1 mittelgroße Kartoffel	3-4 cm Ingwer
200 ml Kokosmilch	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Paprikagemüse:

1 orange Paprikaschote	Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------------	----------	---------------

Für das Öl:

$\frac{1}{3}$ rote Chilischote	15 g edelsüßes Paprikapulver	100 ml Olivenöl
--------------------------------	------------------------------	-----------------

Für die Garnitur:

4 EL Saiblingskaviar

Für den Saibling:

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, danach die Butter durch ein feines Sieb oder Passiertuch geben. Die warme, geklärte Butter mit Zitronenscheiben, angedrückter Knoblauchzehe und grob geschnittener Paprika vermengen. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, in die Butter legen, so dass dieser vollständig bedeckt ist. In den vorgeheizten Ofen geben und ca. 25-30 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Paprika-Yuzu-Sauce:

Paprika waschen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika, Schalotte und Knoblauch kurz in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Fischfond ablöschen und köcheln lassen. Wenn der Fond um die Hälfte reduziert ist, Yuzu-Saft hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann alles gut mixen und durch ein feines Sieb geben. Sauce mit in Wasser aufgelöster Stärke abbinden, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten. Dann von der Hitze nehmen und mit kalter Butter aufmontieren.

Für das Karotten-Kokos-Püree:

Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Karotten und Kartoffel schälen. Karotten in Scheiben schneiden, Kartoffel in Würfel schneiden. Karotten und Kartoffel in einen großen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und dann bei mittlerer Hitze etwa 15-20 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.

Ingwer reiben und in etwas Öl anbraten.

Sobald das Gemüse weich ist, das Kochwasser abgießen und das Gemüse zurück in den Topf geben. Kokosmilch, Nussbutter, Knoblauch-Ingwer-Mischung, Kreuzkümmel sowie Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles mit einem Kartoffelstampfer oder einem Pürierstab zu einem glatten, cremigen Püree verarbeiten. Bei Bedarf etwas mehr Kokosmilch hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Das Püree noch einmal kurz erhitzen und abschmecken. Gegebenenfalls mit mehr Salz und Pfeffer würzen.

Für das Paprikagemüse:

Paprika waschen, entkernen und dann fein würfeln. Kurz in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Öl:

Paprikapulver mit dem Öl und der Chilischote mixen. Je nach gewünschter Schärfe kann man die Kerne der Chilischote mit mixen oder vorher entfernen. Masse durch ein Passier- oder Küchentuch geben und das Öl in eine Spritzflasche füllen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Saiblingskaviar garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Wellmann am 11. Juni 2024