

Zweierlei Saibling mit Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Fisch:

3 Saiblingsfilets	1 Zitrone	1 Orange
Olivenöl, Butter	Blattsalat	Salz, Pfeffer

Für das Tatar:

3 Saiblingsfilets	Saiblingskaviar	1 Zitrone
200 g Crème-fraîche	1 Bund Schnittlauch	1 Knoblauchzehe
Senf, Salz, Pfeffer		

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	1 Schalotte	1 Bund Dill
1 EL weißer Balsamicoessig	2 EL Rapsöl	Zucker, Gartenkresse
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst die Gurke mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden und salzen. Danach ein Backblech mit Butter fetten. Danach die Schale der Zitrone und Orange abreiben. Den Fisch mit Haut mit dem Abrieb, Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. Für zehn Minuten in den Backofen geben. Für das Tatar die Fischfilets ohne Haut in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen und den Schnittlauch klein schneiden. Dann den Knoblauch abziehen und ebenfalls klein schneiden. Alles in einer Schüssel mit Crème-fraîche und Senf vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Zwiebel abziehen und klein hacken. In einer Schüssel für den Gurkensalat den Balsamicoessig, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl zu einem Dressing vermengen. Die Gurkenscheiben hinzugeben und mit fein gehacktem Dill abschmecken. Das Tatar mit etwas Kaviar anrichten, den Gurkensalat zum lauwarmen Filet aus dem Ofen geben. Mit etwas Blattsalaten den Teller dekorieren und servieren.

Sarah Bokop am 28. Oktober 2014