

Geräucherter Saibling, Rote Bete mit Wasabi-Frischkäse

Für zwei Personen

Für den Saibling:

1 Saiblingsfilet mit Haut	2 Zweige Thymian	2 Zweige Zitronenthymian
2 Zweige Wacholderkraut	Olivenöl	Salz

Für den Frischkäse:

1 Zitrone	50 g Frischkäse	1 EL Crème fraîche
2 EL Kürbiskernöl	$\frac{1}{2}$ EL Wasabipaste	3 Zweige Kerbel
Salz	Pfeffer	

Für die rote Bete:

4 vorgeg., kl. rote Bete	50 g Granatapfelkerne	100 ml Rote-Bete-Saft
20 ml Granatapfelessig	1 EL Honig	1 TL Ras-el-Hanout
Chilisalz	Olivenöl	Salz

Für die Garnitur:

1 Zweig Kerbel

Für den Saibling:

Den Saibling waschen, trockentupfen, in ca. 7 cm dicke Stücke schneiden und mit Olivenöl bestreichen. Thymian, Zitronenthymian und Wacholderkraut abbrausen und trockenwedeln. Eine Wok Pfanne mit Alu- Folie auslegen, mit Wasser füllen und Räucher-Chips, Thymian, Zitronenthymian und Wacholderkraut die Pfanne geben. Ein Gitter in die Pfanne geben und stark erhitzen. Wenn sich der Rauch bildet, den Saibling auf einen Porzellanteller geben und in der Pfanne ca. 6-8 Minuten räuchern. Alles erhitzen und wenn fertig auf dem Meerrettich- Frischkäse platzieren.

Für den Frischkäse:

Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Frischkäse aufschlagen und mit der Wasabipaste und Crème fraîche vermengen. Kerbel abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zusammen mit dem Öl und etwas Zitronenabrieb- und Saft unter den Frischkäse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vorm Servieren auf einem flachen Teller aufstreichen.

Für die rote Bete:

Rote Bete schälen, von Enden befreien, in ca. 1x1 cm große Stücke schneiden und in Olivenöl ansautieren. Saft, Honig und Himbeeressig dazugeben und einkochen lassen. Mit Salz, Chilisalz und Ras el Hanout abschmecken und zum Schluss Granatapfelkerne unterheben. Die Bete um den Fisch herum verteilen.

Für die Garnitur:

Kerbel abbrausen, trockenwedeln und das Gericht damit dekorieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Schreiner am 07. Januar 2020