

Saibling-Leber, -Filet, -Ceviche, Gurken-Tagliatelle

Für zwei Personen

Für den konfierten Saibling:

1 Saiblingsfilet, ohne Haut 500 ml Olivenöl Salz, Pfeffer

Für das Ceviche:

1 Saiblingsfilet, ohne Haut 1 geräuch. Saiblingsfilet 2 Bananen-Schalotten
2 Limetten, Abrieb, Saft ½ Bund Dill ½ TL Piment d'Espelette
3 EL Olivenöl Salz Pfeffer
bunter Pfeffer

Für die Gurken-Tagliatelle:

300 g Salatgurke 3 kleine Schalotten 1 kleine Knoblauchzehe
1 Orange, ganze Frucht 1 Limette, Saft 2 EL Arganöl
1 TL Orangenblütenwasser 1 EL Hollunderblütensirup ½ Bund Dill
2 Msp. Safranpulver 1 TL Piment d'Espelette ½ TL Kubeben-Pfeffer
Salz

Für die Saiblingsleber:

4-6 Saiblingslebern 2 EL Butter Salz, Pfeffer

Für das geröstete Baguette:

4 Scheiben Baguette Olivenöl, zu Braten

Für die Garnitur:

1 TL rosa Pfefferbeeren ½ TL Kubeben-Pfeffer

Für den konfierten Saibling: Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Olivenöl in einem Topf (Durchmesser etwa 16 cm) auf 60 Grad erwärmen. Saiblingsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in das Öl geben.

Topf in den vorgeheizten Ofen stellen und Fisch 25-30 Minuten konfieren lassen. Mit einem Thermometer die Temperatur von 58 Grad überwachen.

Für das Ceviche: Saiblinge in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen.

Dill hacken. Fisch mit Limettensaft, -abrieb, Schalotten, Dill und Olivenöl vermengen. Mit Piment d'Espelette, Salz, buntem und schwarzen Pfeffer würzen.

Für die Gurken-Tagliatelle: Zimmerwarme Salatgurke schälen, dann weiter mit dem Spargelschäler Streifen (Tagliatelle) abziehen. In einem Sieb über einer Schüssel mit Salz vermengen und etwa 20 Minuten Wasser ziehen lassen. Wasser auffangen und für das Dressing nutzen. Orange schälen und Filets auslösen. Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Pfeffer und Safran in einem Mörser zerstoßen. Dill hacken. Limette auspressen und mit Arganöl, Orangenblütenwasser, Hollunderblütensirup, Piment d'Espelette, Pfeffer-Safran-Gemisch, Dill, Knoblauch und Schalotten zu einem Dressing anrühren. Mit Gurkenwasser abschmecken. Gurken Tagliatelle mit Dressing vermengen und kurz ziehen lassen.

Für die Saiblingsleber: Lebern in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter von beiden Seiten nicht zu lange anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das geröstete Baguette: Baguette von beiden Seiten mit Öl beträufeln und in einer Pfanne knusprig rösten.

Für die Garnitur: Pfefferbeeren und Kubeben-Pfeffer mörsern und über Gericht streuen.

Klaus Hochkogler am 17. September 2024