

Saibling mit Apfelsud, Fenchel-Salat, Crème-fraîche

Für zwei Personen

Für den Fisch:

4 Saiblingstücke 10 g Räuchermehl (Buche) Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Apfelsud:

3 saftige süßsaure Äpfel 50 g Radieschenblätter 250 ml Apfelsaft

150 ml Mineralwasser 4 cl Gin 1 Msp. Xanthan

Puderzucker

Für den Fenchelsalat:

1 Knolle Fenchel mit Grün 1 EL Pernod 4 EL Balsamico-Essig

40 ml Olivenöl Zucker Salz, Pfeffer

Für die Creme:

150 g Crème-fraîche 1 Limette Salz, weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Radieschen 1 EL Forellenkaviar

Für den Fisch:

Den Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Saibling auf einen Teller legen, mit Klarsichtfolie abdecken und mit einer Smokepipe räuchern. Alternativ ohne Smokepipe: den Saibling auf ein Kuchengitter legen. Das Räuchermehl in einen tiefen Einsatz füllen, den Fisch auf dem Gitter obenauf legen und das Ganze mit Alufolie abdecken. Solange auf dem Herd erhitzen bis das Buchenmehl qualmt. Für 10 Minuten beiseite stellen. Den Fisch mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 80 Grad nachgaren.

Für den Apfelsud:

Die Äpfel waschen, trockentupfen, vierteln, entkernen und mit Schale in kleine Stücke schneiden. Die Radieschenblätter waschen, trockentupfen und ohne Stiel ebenfalls klein schneiden. Apfelstücke und Radieschenblätter in einen Standmixer geben. Apfelsaft, Puderzucker und Mineralwasser hinzu gießen und alles möglichst fein pürieren. Gin hinzugeben und erneut mixen. Den Sud durch ein feines Sieb passieren. Xanthan mit etwas Wasser glattrühren. Den Sud je nach Süße der Äpfel und Geschmack mit Puderzucker nachsüßen und mit etwas Xanthan abbinden und mit einem Pürierstab mixen.

Für den Fenchelsalat:

Fenchel waschen, trockentupfen, halbieren und fein hobeln. Mit Salz, Pfeffer Zucker, Essig, Pernod und Olivenöl vermengen und verkneten. Das Fenchelgrün schneiden und unterheben.

Für die Creme:

Limette waschen und trockentupfen. Creme fraîche mit dem Limettenabrieb vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Radieschen waschen und trockentupfen. Mit einem Hobel zu dünnen Scheiben hobeln und in eine mit Wasser gefüllte Schale geben. Anschließend mit dem Forellenkaviar auf dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 01. Februar 2019