

Saibling- 'Tagliatelle' mit Stauden-Sellerie, Kräuter-Sud

Für vier Personen

Für den Kräuter-Sud:

4 Zweige Estragon	4 Zweige glatte Petersilie	4 Zweige Basilikum
1 Bund Schnittlauch	150 ml Pflanzenöl	Reisessig
Salz	Pfeffer	

Für die Tagliatelle:

200 g Saiblingsfilet, ohne Haut	½ Granny Smith Apfel	2 St. Staudensellerie
1 Zitrone	6 Halme Schnittlauch	1 EL Zitronen-Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Kresse	Saiblingskaviar
--------	-----------------

Für den Kräuter-Sud:

Die Kräuter waschen und grob zerkleinern. Das Öl im Topf auf 60 Grad erwärmen, die Kräuter hinzugeben und darin ziehen lassen. Danach in den Standmixer füllen und etwas zerkleinern. Durch ein feines Sieb passieren und in Schüsseln abtropfen lassen. Mit Reisessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss über die Saiblings-Tagliatelle träufeln.

Für die Tagliatelle:

Fisch mit kaltem Wasser abwaschen, trockentupfen und längs in Streifen Tagliatelle schneiden. Zitronenabrieb und etwas Saft hinzugeben, mit Zitronen-Öl vermengen und mit dem Fisch verrühren.

Apfel waschen, entkernen und würfeln.

Staudensellerie waschen, trockentupfen, schälen, die Fäden ziehen und würfeln. Saiblingsstreifen mit dem Apfel und Staudensellerie in eine Schüssel geben. Beides zum Fisch dazugeben.

Schnittlauch hacken und in die Schüssel geben. Mit etwas Zitronensaft Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Beides für die Garnitur nutzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse und Saiblingskaviar garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 16. Juni 2022