

# Saibling, Weinkraut, Sellerie-Espuma, Grammeln, Salat

## Für zwei Personen

### Für den Saibling:

2 Saiblingsfilets à 50 g                      Butterschmalz                      Salz

### Für das Weinkraut:

140 g Spitzkraut                      40 g Zwiebel                      20 g Butter  
100 ml Weißwein                      10 g Zucker                      30 ml Öl  
Salz                      Pfeffer

### Für den Sellerie-Espuma:

200 g Knollensellerie                      66 ml Milch                      250 ml Sahne  
2 EL Butter                      Muskatnuss                      Salz

### Für die Grammeln:

2 EL Schweinegrammeln                      Salz

### Für den Salat:

1 Birne                      80 g Frisee                      10 g Sauerampfer  
10 g Löwenzahn                      10 g Brennessel                      2 Radieschen  
4 EL weißer Balsamico                       $\frac{1}{2}$  TL Dijonsenf                      3 EL Olivenöl  
4 Zweige Kerbel                      3 Zweige Petersilie                      2 Zweige Basilikum  
1 Prise Zucker                      Salz                      Pfeffer

### Für die Garnitur:

Vogelmiere, zur Garnitur

### Für den Saibling:

Den Saibling entgräten und portionieren. Leicht salzen und in Butterschmalz glasig konfieren, bis die Haut leicht abzuziehen ist.

Anschließend leicht salzen.

### Für das Weinkraut:

Kraut 2 x 2 cm blättrig schneiden.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl glasig anschwitzen. Salzen und ordentlich pfeffern. Mit Zucker leicht karamellisieren (nicht zu dunkeln).

Das Kraut mitschmoren, dann mit Weißwein ablöschen, Butter dazugeben und abschmecken.

### Für den Sellerie-Espuma:

Butter schmelzen und braune Butter herstellen.

Sellerie klein schneiden und in einen Topf geben. Mit Milch und Sahne aufgießen. Muskatnuss und Salz dazugeben und weichkochen. Mit etwas Flüssigkeit und brauner Butter fein mixen. Es sollte eine dickflüssige Konsistenz erhalten. Abschmecken, durch ein Haarsieb passieren und heiß in Siphonflaschen abfüllen. Zwei Kapseln pro Siphon eindrehen und vor dem Aufspritzen gut schütteln.

### Für die Grammeln:

Grammeln in einer beschichteten Pfanne langsam ohne Fett kross braten. Auf einem Tuch abtropfen und leicht salzen.

### Für den Salat:

Aus Balsamico, Öl, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing rühren.

Kräuter waschen und fein zupfen. Birne vom Kerngehäuse befreien, dann erst in Scheiben und dann in feine Julienne Streifen schneiden.

Radieschen putzen und ebenfalls fein schneiden. Den Salat mit dem Dressing marinieren.

**Für die Garnitur:**

In einem tiefen Teller 1  $\frac{1}{2}$  Löffel Kraut anrichten, den konfierten Fisch in die Mitte setzen, den Sellerie-Espuma in eine Tasse sprühen und anschließend um den Fisch mit einem Löffel anrichten. Auf dem Sellerie-Espuma die Grammeln verteilen und zum Schluss den Salat auf den Fisch positionieren. Mit Vogelmiere garnieren.

Alexander Kumptner am 05. September 2025