

# Bachsaibling mit Wacholder-Soße und zweierlei Bete

## Für zwei Personen

### Für das Zweierlei:

1 Ringelbete	2 gelbe Beten	100 ml Walnussessig
150 ml Gemüsefond	50 ml Olivenöl	250 g Butter
Salz	Pfeffer	

### Für den Bachsaibling:

2 Bach-Saiblingsfilets	100 ml Olivenöl	2 TL Salz
------------------------	-----------------	-----------

### Für die Wacholdersauce:

1 Schalotte	2 EL kalte Butter	200 ml Sojamilch
200 ml Schlagsahne	5 Wacholderkörner	100 ml trockener Weißwein
2 EL Butter	Zucker	Salz, Pfeffer

### Für den Wildkräutersalat:

2 Handvoll Wildkräuter	essbare Blüten	1 EL Waldhonig
3 EL Walnussessig	3 EL Kürbiskernöl	1 EL Senf

### Für die Zedernkerne:

50 g Zedernkerne	1 Prise Buchensalz	2 TL Waldhonig
------------------	--------------------	----------------

**Für das Zweierlei:** Eine Ringelbete schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln, mit Salz und Walnussessig marinieren. Die Scheiben kurz vor dem Servieren mit Olivenöl marinieren und Scheiben der Länge nach und leicht überlappend auf Teller anrichten.

Eine gelbe Bete entsaften und Saft in einem Topf mit Gemüsefond aufkochen. Die zweite Bete schälen und in gleichmäßig große Würfel (etwa 1,5 cm Kantenlänge) schneiden und im Saft garkochen. Nach 10 min die Butter unterrühren. Die Würfel weitere 5-10 Minuten garkochen.

**Für den Bachsaibling:** Fisch häuten und die Haut aufheben. Fisch abbrausen, trocknen und in zwei Tranchen schneiden. Mit Öl und Salz in einem Sous-vide-Beutel einschweißen. Diesen für 10 Minuten in 48 Grad heißes Wasser geben und herausnehmen. Die Haut des Saiblings kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne, zwischen zwei Backpapieren und mit einem Topf beschwert, kross braten und anrichten.

**Für die Wacholdersauce:** Wacholderbeeren in einer Pfanne leicht rösten, dann im Mörser vorsichtig zermahlen. Schalotte abziehen, schneiden und in einer Pfanne mit Wacholder in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Schlagsahne und Sojamilch angießen. Ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und kräftig mit Salz und Pfeffer und evtl. Zucker abschmecken. Kalte Butter dazugeben und mit einem Stabmixer aufschäumen.

**Für den Wildkräutersalat:** Salat waschen und trockenwedeln.

Aus Honig, Essig, Öl und Senf ein homogenes Dressing herstellen. Damit den Salat und Blüten kurz vor dem Anrichten marinieren.

**Für die Zedernkerne:** Zedernkerne klein hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Wenn sie etwas Farbe angenommen haben, mit etwas Buchensalz würzen und mit Waldhonig süßen. Die Nüsse kurz karamellisieren und über dem Salat und der gelben Bete verteilen. Achtung: Die Kerne verbrennen schnell und werden dann bitter und zu fest.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Luka Götsche am 14. Oktober 2020