

# Saibling-Filet, Tatar vom Saibling mit Wasabi-Mayonnaise

## Für zwei Personen

### Für den konfierten Saibling:

300 g Saiblingsfilet, ohne Haut	1 Zitrone, Scheiben, Abrieb	1 Limette, davon Zesten
2 Zweige Dill	250 ml Olivenöl	1 EL Meersalz
grüner Pfeffer		

### Für das Saiblingstatar:

200 g Saiblingsfilet	1 kleine Salatgurke	3 Blätter Kopfsalat
1 säuerlicher Apfel	1 Limette, Saft, Abrieb	2 Cornichons
1 EL Kapern	1 Ei	1 Beet lila Rettichkresse
1 EL Wasabipaste	1 EL scharfer Senf	200 ml Olivenöl
1 EL dunkles Sesamöl	1 EL helles Sesamöl	2 EL helle Sesamsaat
2 TL rosa Pfefferbeeren	1 TL Cayennepfeffer	Meersalz
grüner Pfeffer	weißer Pfeffer	

### Für die Gurken-Spaghetti:

1 Schlangengurke	2 EL Gemüsefond	50 ml weißer Balsamicoessig
2 EL milder Senf	1 EL mildes Currypulver	1 TL Cayennepfeffer
1 TL Chiliflocken	100 ml Sonnenblumenöl	1 Prise Zucker
Salz		

### Für den Gurken-Senf-Schaum:

½ Schlangengurke	100 ml süße Sahne	1,5 EL mittelscharfer Senf
2 TL Lecithin	Chilipulver	Salz

### Für den konfierten Saibling:

Auf dem Herd eine längliche Edelstahlwanne mit dem Öl füllen. Vier Scheiben Zitrone schneiden und hineinlegen. Auf 58 Grad erwärmen und die Temperatur mit einem Digitalthermometer überwachen.

Saibling auf Gräten prüfen, evtl. mit der Grätenzange ziehen. Saibling in portionsgerechte Stücke teilen. In das feuerfeste Gefäß in das Öl legen und im Backofen ca. 15 Minuten garen. Herausnehmen und den Fisch auf Küchenpapier entölen. Mit Limettenzesten, Meersalz und etwas grünem Pfeffer auf der Oberseite würzen. Dillspitzen darauf geben.

### Für das Saiblingstatar:

Etwas Olivenöl in einen hohen Becher geben. Ei, Senf und nochmal 3 EL Olivenöl dazugeben. Mit dem Pürierstab langsam von unten nach oben ziehen. Dabei Öl weiter langsam zufließen lassen und mischen, aber nicht ganz vollständig. Wasabipaste hinzufügen, erneut pürieren und mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Saibling auf Gräten prüfen und in etwa 7 mm große Würfel schneiden.

Ca. 5 cm Snackgurke ohne Kerne, ¼ Apfel und Cornichons in gleich große Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Einen EL Kapern und einige Kresseblätter hinzufügen. Helles und dunkles Sesamöl dazugeben. 1 TL Sesamsaat und 1-2 EL der Wasabi-Mayonnaise darüber geben. Mit einem Löffel alles gut durchmischen. Mit Limettensaft, Meersalz, Cayennepfeffer und weißem Pfeffer abschmecken. Tatar in einem Ring auf Kopfsalatblätter anrichten und den Ring entfernen.

Grünen Pfeffer und etwas Limettenabrieb zum Schluss darüber geben.

### Für die Gurken-Spaghetti:

Zweimal 8 cm Gurke mit dem Spiralschneider zu Spaghetti drehen. In ein Sieb geben, leicht salzen und ca. 5 Minuten zum Entwässern stehen lassen, dann ausdrücken.

Senf, Gemüsefond, Zucker, Balsamicoessig, Currypulver und Cayennepfeffer mit dem Pürierstab mischen. Dabei langsam etwa 50 ml Öl zugeben. Salzen, die Konsistenz prüfen und ggfs. mit übrigem Öl nacharbeiten. Mit Chiliflocken, Salz und Essig abschmecken.

Gurken-Spaghetti mit dem Dressing vermischen und zum Servieren in ein breites Glas geben.

**Für den Gurken-Senf-Schaum:**

Eine Gurke der Länge nach halbieren, schälen und nochmal halbieren.

Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Gurkenstücke zusammen mit der Sahne in einen hohen Topf füllen und erhitzen. Senf dazugeben und verrühren. Mit Salz und Chilipulver abschmecken. Ggf.

mit mehr Senf nachwürzen.

Topf schräg halten und Lecithin hineingeben. Mit einem Pürierstab pürieren, bis sich der Schaum bildet. Etwas von der Flüssigkeit beim Anrichten um den konfierten Saibling geben. Gurken-schaum mit einem Löffel entnehmen und auf die Flüssigkeit setzen.

Reinhold Holtz am 14. September 2023