

Bunte Bete, Saibling, Meerrettich-Creme, Saibling-Kaviar

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Saiblingsfilets á 150 g	100 g Zucker	1 Orange, Abrieb
1 TL Koriandersamen	1 TL Anis	100 g feines Salz
100 ml neutrales Pflanzenöl	Meersalz	

Für die Meerrettich-Creme:

1 Stange Meerrettich à 4 cm	1 vorgegarte Rote Bete	200 g mehligkochende Kartoffeln,
1 EL Crème-fraîche	$\frac{1}{4}$ TL feines Salz	

Für den Rote-Bete-Coulis:

3 vorgegarte Rote Bete	30 ml Weißweinessig	$\frac{1}{4}$ TL feines Salz
------------------------	---------------------	------------------------------

Für die kleinen Beten:

2 kleine Rüben weiße Bete	2 kleine Rüben gelbe Bete	2 Rüben Chioggia-Bete
20 ml Weißweinessig	2 EL räuchertes Rapsöl	Meersalz

Für das Topping:

1 Chioggia-Bete	1 EL Saiblingskaviar	1 TL Rapssamen
20 ml Weißweinessig	$\frac{1}{4}$ TL Zucker	1 Kästchen Rote-Bete-Kresse
Meersalz		

Für den Fisch:

Zucker, Salz, Orangenabrieb, zerstoßene Koriandersamen und Anis in einer Schüssel miteinander verrühren.

Den Saibling von Gräten und Haut befreien und mit der Zucker-Salz- Mischung bedeckt etwa 20 Minuten in einer kleinen Pfanne beizen.

Die Haut zwischen zwei Backpapieren mit einem Topf beschweren und in einer Pfanne leicht trocknen. Die Haut kurz in einer Pfanne mit heißem Öl ausbacken und mit Meersalz würzen.

Den Fisch aus der Beize nehmen, abwaschen, trocken tupfen und in dünne Tranchen schneiden.

Für die Meerrettich-Creme:

Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in einem Topf mit wenig Salzwasser etwa 16 Minuten gar kochen. Durch eine Kartoffelpresse drücken.

Rote Bete mit Crème fraîche und Meerrettich pürieren und mit der Kartoffelmasse vermischen.

Für den Rote-Bete-Coulis:

Die Rote Bete vierteln und mit Essig und Salz in einer Moulinette pürieren.

Für die kleinen Beten:

Wasser mit etwas Essig in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Die Beten dazugeben und köcheln lassen bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Die Rüben mit kaltem Wasser abschrecken, die Schale mit einem Messer abziehen und die Rüben halbieren.

Mit dem Rapsöl und Meersalz würzen.

Für das Topping:

Die Bete schälen und in 2 cm breite Scheiben schneiden. Diese Scheiben mit einem Gemüseschäler zu dünnen Streifen verarbeiten und mit Essig, Zucker und Salz marinieren.

Den Rapssamen in einer kleinen Pfanne unter ständiger Bewegung anrösten.

Die bunte Bete mit gebeiztem Saibling, Meerrettich-Creme und Saiblingskaviar auf Tellern anrichten, mit dem Hautchip garnieren und servieren.

Markus Fütterer am 16. Januar 2018