Tiradito vom Saibling, Pfifferlinge, Salat, Chips

Für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Saiblingsfilet à ca.250 g	$\frac{1}{2}$ TL Meersalz	

Für die Vinaigrette:

1 Schalotte	1 EL grober französ. Senf	1-2 EL Himbeerbalsamessig
1 TL Honig	3-4 Zweige Estragon	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Pfifferlinge:

80 g kleine Pfifferlinge	1 TL Olivenöl	1 TL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Süßkartoffelchips:

1 kleine Süßkartoffel	Pflanzenöl	Salz

Für die Garnitur:

80 g frische Himbeeren	1 sehr kleiner Friséesalat	2 Estragonzweige
1 Limette		

Für den Fisch:
Das Saiblingsfilet von vorhandenen Gräten befreien und schräg in dünne Scheiben schneiden. Fisch in eine flache Schale legen, kühl stellen.
Etwas vom Fisch für Leche de Tigre verwenden.

Für die Vinaigrette:
Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl, Senf, Essig, 1 EL Wasser und Estragon in einer Schüssel verrühren und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für die Pfifferlinge:
Pfifferlinge putzen, in einer Pfanne mit Öl und Butter scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Süßkartoffelchips:
Süßkartoffel schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden.
Öl in der Fritteuse auf 150 Grad erhitzen und die Chips knusprig ausbacken. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:
Frisée putzen und in mundgerechte Stücken teilen. Himbeeren verlesen.
Estragonblätter klein schneiden. Limettenschale reiben.

Für die Fertigstellung:
Den geschnittenen Saibling und Leche de Tigre aus dem Kühlschrank nehmen. Fisch salzen und 1 min einziehen lassen. Leche de Tigre auf dem Fisch verteilen und 5-7 min im Kühlschrank marinieren. Leche de Tigre durch ein Sieb abgießen und in ein kleines Trinkglas füllen.
Fisch auf Teller anrichten. Estragon darüber geben und etwas Limettenabrieb. Pfifferlinge, Himbeeren und Friséesalat darum geben, Estragon darüber zupfen und alles mit der Vinaigrette beträufeln.
Süßkartoffelchips dazu reichen und die Leche de Tigre als Shot daneben stellen.

Cordula Pollok am 18. Oktober 2022