

Saibling-Filet auf Karotten-Tatar, Rösti

Für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Saiblingsfilet	1 Schalotte	400 ml Fischfond
50 ml Weißwein	1 Bund Dill	1 TL Senfkörner
1 TL Pfefferkörner	4 Wacholderbeeren	2 EL Olivenöl

Für den Schaum:

1 kl. Meerrettichwurzel	1 Schalotte	1 Zitrone, Saft
250 ml Sahne	1 Prise Salz	

Für das Karotten-Tatar:

2 große Karotten	1 EL Kapern	2 EL Essiggurke
$\frac{1}{4}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Noriblatt	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Zeste
1 Ei	750 ml Gemüsesfond	2 TL Dijonsenf
2 EL Reissig	2 EL Sojasauce	1 TL Sriracha Chilisauce
1 TL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 EL Zucker
1 TL geräuch. Paprikapulver	1 TL Salz	150 ml Rapsöl

Für die Kartoffel-Rösti:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Ei
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Fisch: Einen mittleren Topf auf mittlerer Hitze aufstellen und Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Dill, Senfkörner, halbierte Schalotte ohne Schale, Fischfond, Weißwein und Olivenöl zum Sieden bringen. Dann von der Hitze nehmen und Saiblingfilet in den Sud geben. 6-8 Minuten ziehen lassen. Danach aus dem Sud nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für den Schaum: Kleinen Topf auf mittlerer Hitze aufstellen.

Schalotte abziehen, würfeln und mit Saft einer Zitrone, Sahne und Salz in den Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen. Dann von der Hitze nehmen, frischen Meerrettich nach Geschmack hineinreiben und mit einem Pürierstab aufmixen bis ein Schaum entsteht.

Für das Karotten-Tatar: Mittleren Topf auf mittlerer bis hoher Hitze aufstellen.

Gemüsesfond, Reissig, Sojasauce, Zucker, Paprikapulver, Salz und Noriblatt hinzufügen. Aufkochen lassen und Noriblatt nach 3 Minuten entfernen. Karotten schälen und im Ganzen in den Sud geben. Kochen bis die Karotte weich ist aber noch Biss hat. Danach hinausnehmen abkühlen lassen und in Brunoise schneiden.

Ei trennen und Eigelb, Zitronensaft und Zeste, Sriracha, Apfelessig, Senf und Rapsöl in einem hohen Gefäß für einen Mixstab geben. Mit dem Mixstab ganz unten anfangen zu mixen und langsam den Stab beim mixen anheben bis eine emulgierte Masse entsteht. Essiggurke, Schnittlauch, Kapern und Zwiebeln hacken und dazugeben. Mit Salz, Zucker und Sriracha abschmecken.

Für die Kartoffel-Rösti: Kartoffeln schälen und durch eine feine Reibe in ein sauberes Küchentuch reiben. Dann das Tuch solange über einer Schüssel auswringen bis ein Großteil der Feuchtigkeit aus der Masse entfernt ist.

Die Kartoffelmasse mit dem Ei vermengen und die Zwiebel auch durch die Reibe geben.

Pfanne auf mittlerer Hitze mit Butterschmalz aufstellen und Masse so lange braten bis Sie auf beiden Seiten knusprig und braun ist (3-4 Minuten pro Seite).

Tom Hinz am 04. Juni 2024