

## Bach-Saibling im Pfeffer-Mantel mit Chili-Soße, Rettich

### Für 2 Personen

1 Bachsaibling ca. 1,2 kg	Salz, Pfeffer	20 g schw. Pfeffer,grob
20 g Szechuan-Pfeffer,grob	10 g Honig	10 ml Sojasoße
10 g Ketjab Manois	2 weiße Rettiche, mittelgroß	ca. 2 EL Sonnenblumenöl
2 Knoblauchzehen	1-2 Chilischoten (10 g)	30 g Zucker
10 ml Reissessig	1 kleine Salatgurke	1/2 Bund Lauchzwiebeln

Den Backofen auf 150 Grad (Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Den Bachsaibling waschen und filetieren. Mit einer Pinzette sorgfältig die Gräten ziehen und anschließend von der Haut lösen. Die Filets nun in vier Teile schneiden und übereinander legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für den Pfeffermantel die beiden geschroteten Pfeffersorten in eine Schüssel geben und mit Honig, Sojasoße und dem Ketjab Manis vermengen. Rettich schälen und längs in Scheiben schneiden. Vier große Scheiben davon mit dem Pfefferlack bestreichen und die zusammengelegten Bachsaiblingfilets darin einrollen und diese mit etwas Sonnenblumenöl im Ofen bei 150 Grad unter Zugabe von etwas Wasserdampf ca. 5-7 Minuten garen. Der Kern sollte noch etwas glasig / saftig sein. Für die Soße Knoblauch schälen und fein schneiden. Chili halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch sehr fein schneiden. Den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren, Chilischoten und Knoblauch zusammen mit 50 ml Wasser und dem Reissessig zugeben und mit dem Zucker verkochen. Den Rest des Rettichs in ganz feine, lange Streifen schneiden und kurz in Eiswasser legen. Die Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln in feine Scheiben schneiden. Die Teller mit den Gurkenscheiben kreisförmig auslegen, das Rettichstroh oben auflegen. Die Bachsaiblingstücke in zwei Teile schneiden und hochkant auf dem Rettich anrichten. Mit der Chilisoße, etwas Meersalz und den Zwiebellauchscheiben anrichten.

Karlheinz Hauser Montag, 21. Juli 2008