

Saibling mit Hibiskus-Emulsion und Schwarzwurzeln

Für 2 Personen

600 g Saiblingsfilet	150 g Butter	1 EL Hibiskusblüten, gemahlen
600 g Schwarzwurzeln	2 EL Sonnenblumenöl	1 Spritzer Zitronensaft
Meersalz, weißer Pfeffer	2 Zweige Blattpetersilie	2 Schalotten
300 ml Sekt	300 ml Fischfond	1 Lorbeerblatt
100 ml Sahne	2 TL Saiblingskaviar	

Den Backofen auf 65 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Saiblingsfilets waschen, die Gräten ziehen und portionieren. Butter in einem Topf bräunen und Hibiskusblüten in der nicht mehr heißen Butter auflösen. Saibling in eine Auflaufform geben, die Butter darauf verteilen und im Backofen bei 65 Grad ca. 12-15 Minuten glasig konfieren. Schwarzwurzeln schälen, in Stücke schneiden und diese je nach Durchmesser vierteln bzw. halbieren. In einer Pfanne mit Sonnenblumenöl bei niedriger Hitze die Schwarzwurzeln goldbraun anbraten, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Blattpetersilie abspülen, rocken schütteln, in feine Streifen schneiden und unter die Schwarzwurzeln schwenken. Schalotten schälen und fein würfeln. Champagner und Fischfond, Schalotte und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Durch ein feines Sieb passieren, Sahne zugeben, aufkochen und mit Meersalz und weißem Pfeffer abschmecken. Schwarzwurzeln in die Mitte der vorgewärmten Teller anrichten. Saibling aus der Butter nehmen und auf den Schwarzwurzel anrichten. Jeweils eine Nocke Saiblingskaviar auf den Fisch geben. Die Sauce aufschäumen und angießen.

Michael Kempf 17. Februar 2012