

Saibling mit Meerrettich-Mousse und Wildkräuter-Salat

Für 4 Personen

2 Blatt Gelatine	275 g saure Sahne	100 g Crème-fraîche
50 g Meerrettich	Zitronensaft	Salz, Cayennepfeffer
1 Prise Zucker	75 g Sahne	$\frac{1}{2}$ junge Salatgurke
100 g Wildkräuter	50 g Frisée	125 g saure Sahne
1 - 2 TL klarer Tomatensaft	3 Zweige Dill	4 Bachsaiblingfilets à 80 g
Butter	2 EL weißer Balsamico	3 EL Olivenöl

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Für die Meerrettich-Mousse 150 g saure Sahne mit Crème-fraîche und Meerrettich verrühren und mit 1 Spritzer Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer und Zucker pikant abschmecken. Die eingeweichte Gelatine bei sanfter Hitze auflösen und unter die Masse rühren. Die Sahne schlagen und unter die Meerrettichmasse heben. Die Mousse im Kühlschrank 2-3 Stunden fest werden lassen. Wildkräuter und Frisée putzen, waschen und trocken schleudern. Die Gurke waschen und dünn schälen. Dann am besten mit der Aufschnittmaschine die Gurke der Länge nach in 2-3 mm dicke Scheiben und diese zu feinen Nudeln schneiden. In sprudelnd kochendem, gesalzenem Wasser nur 30 Sekunden lang blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Dill abspülen, trocken schütteln, Dillspitzen für die Garnitur zur Seite legen, Rest fein schneiden. 125 g saure Sahne mit Tomatenmarinade verrühren und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft pikant abschmecken. Die Gurkennudeln und den fein geschnittenen Dill untermischen und gut durchziehen lassen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Die Fischfilets sorgfältig entgräten und beidseitig leicht salzen. Einen Porzellanteller mit etwas Butter einfetten, die Saiblingsscheiben nebeneinander darauf legen und mit etwas Butter bestreichen. Fest mit hitzebeständiger Klarsichtfolie verschließen und den Fisch auf der unteren Schiene des vorgeheizten Ofens ca. 10-12 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und den Saibling ein paar Minuten nachziehen lassen. Aus Essig, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren. Die Gurkennudeln auf Teller verteilen und den Saibling darauf anrichten. Jeweils 1 Kugel Meerrettich-Mousse ansetzen. Den Wildkräutersalat mit etwas Dressing marinieren, dazu anrichten und mit Dillspitzen garnieren.

Frank Buchholz 09. Juli 2012