

Rote Bete Carpaccio mit pochiertem Saibling

Für 4 Personen

Für die Rote Bete:

2-3 Knollen Rote Bete	50 ml Apfelessig	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	1/2 TL Senfkörner	1/2 TL Kümmel
2 EL Zucker	Salz	1/2 TL Korianderkörner
4 EL Olivenöl	1 EL Zitronensaft	Pfeffer

Für den Saibling:

1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken
1/2 Bio-Zitrone	2 Stängel glatte Petersilie	1 TL Pfefferkörner
Salz	2 Saiblinge, küchenfertig	1 EL Olivenöl
Pfeffer		

In einem Topf ca. $\frac{1}{4}$ l Wasser zum Kochen bringen und mit Apfelessig, Lorbeerblatt, Nelke, Senfkörnern, Kümmel, 1 EL Zucker und etwas Salz aromatisieren. Rote Bete waschen, nicht schälen und in dem gewürztem Wasser weichkochen. Für den Fisch die Zwiebel mit Nelke und Lorbeerblatt spicken. Dazu die Zwiebelhaut abschälen und das Lorbeerblatt mit der Gewürznelke an der Zwiebel festdrücken. Zitrone in Scheiben schneiden. Ca. 1,5 l Wasser in einem großen flachen Topf mit Petersilie, Zitronenscheiben, der gespickten Zwiebel und Pfefferkörnern zum Kochen bringen, leicht salzen. In der Zwischenzeit die Saiblinge gut auswaschen, in den kochenden Sud geben, diesen nochmals aufkochen, dann den Herd abschalten und die Fische im heißen Sud 15 Minuten ziehen lassen. Gekochte Rote Bete lauwarm schälen und auskühlen lassen. Für das Dressing Koriander im Mörser zerstoßen. Olivenöl mit Zitronensaft, Koriander und 1 EL Zucker gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig je eine Tellerhälfte damit auslegen, mit dem Dressing beträufeln. Den Saibling filetieren und die Filets mit auf den Teller geben, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer leicht würzen und servieren.

Vincent Klink am 16. Oktober 2014