

Konfierter Bachsaibling, Gurken-Relish, Saibling-Kaviar

Für 4 Personen

Gurkenfond:

1, 5 Salatgurken	15 g Sushi-Ingwer	1 kandierte Ingwerknolle
2 EL Ingwersirup	5 Zweige Koriander	1 rote Chilischote
1 Spritzer Reissig	Salz und Zucker	

Gurkenrelish:

60 g Senfsaat	90 g Salatgurke	1 Schalotte
100 ml Weißwein	25 ml trockener Wermut	125 ml Gurkenfond
2 g Xantana	1 Spritzer Limettensaft	1 Msp. Fenchelsamen
Meersalz, Pfeffer	1 Prise Piment-d'Espelette	

Bachsaibling:

1 Bachsaiblingsfilet (ca. 120 g)	Limetten-Abrieb	ca. 200 ml Olivenöl
3 Stiele Koriander	ca. 200 g Frittierfett	Meersalz, Pfeffer
60 g Saiblingskaviar		

Chili der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und fein schneiden. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kandierten Ingwer fein hacken. Salatgurken waschen, grob schneiden und entsaften. Gurkensaft mit Sushi-Ingwer, kandiertem Ingwer, Ingwersirup, Koriander und Chili vermengen mit Reissig, Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Gekühlt alles 24 Stunden durchziehen lassen, dann den Gurkenfond durch ein feines Sieb den Gurkenfond abgießen, gut ausdrücken.

Für das Gurkenrelish Senfsaat in einem Topf mit Wasser aufkochen, dann durch ein Sieb passieren. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und die Gurke fein würfeln. Schalotte schälen und fein würfeln. Weißwein, Wermut und Schalottenwürfel in einen Topf geben, aufkochen und so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit gänzlich eingekocht ist. Gurkenfond mit dem Xantana abbinden. Gurkenwürfel, Schalottenreduktion und Senfsaat hinzufügen. Mit Limettensaft, Fenchelsamen, Meersalz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Fischfilet mit etwas Limettenschale und ein paar Tropfen Olivenöl marinieren.

Für die Garnitur Koriander abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und gut trocken tupfen. Mariniertes Fischfilet in 4 gleichmäßige Würfel schneiden.

In einem Topf das restliche Öl auf 60 Grad erhitzen, die Fischstücke einlegen und auf eine Kerntemperatur von 40 Grad konfieren.

In einem Topf mit etwas heißem Frittierfett (ca. 160 Grad) die Korianderblätter kurz frittieren, auf Küchenkrepp-Papier abtropfen und mit Salz würzen. Konfierten Fisch aus dem Öl nehmen und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Gurkenrelish in Schälchen verteilen, Saibling auflegen mit Korianderblättern und Saiblingskaviar garnieren.

Harald Wohlfahrt am 12. Juni 2015