

# Bachsaibling mit eingelegtem Rettich und Knöpfe

## Für 4 Personen

### Für den Rettich:

200 ml weißer Balsamico-Essig    80 g Zucker    15 g Salz  
1 weißer Rettich    1 roter Rettich

### Für die Vinaigrette:

1/8 l Holunderessig    3 EL Olivenöl    2 EL Honig  
20 ml Sherry    1 TL Quendel, fein geschnitten    1 TL körniger Senf  
1 EL eingelegte Senfkörner    Salz    Pfeffer

### Für die Knöpfe:

150 g Räucherforellenfilet    5 Eier    200 g Spätzlemehl  
Salz    weißer Pfeffer    Muskatnuss  
100 g junger Lauch    40 g Butter

### Für Saibling und Salat:

4 Bachsaiblingsfilets    Olivenöl    Meersalz  
weißer Pfeffer    1 Romana-Salatherz

Für die Rettichmarinade Balsamicoessig, Zucker und Salz und 100 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen und zu einem Sirup einkochen.

Weißer Rettich putzen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Roten Rettich putzen, gründlich waschen und ebenfalls in feine Scheiben hobeln.

Rettichscheiben in die Marinade geben, ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Vinaigrette Essig, Öl, Honig, Sherry, Quendel, Senf, Senfkörner, etwas Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze offen leicht sirupartig einkochen. Abschmecken und abkühlen lassen.

Für die Knöpfe aus den geräucherten Forellenfilets sichtbare Gräten sorgfältig entfernen. Filets in Stücke teilen, mit Eiern in einem Mixer fein mixen. Durch ein feines Sieb passieren, damit keine Gräten in der Masse bleiben.

Mehl und Ei-Mix gründlich vermengen. Den Teig kräftig durchschlagen, bis er glatt ist und Blasen wirft. Abschmecken und ruhen lassen.

Lauch putzen, waschen, abtropfen lassen und fein schneiden.

Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden.

Inzwischen reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Den Teig portionsweise vorsichtig mit einem Knöpflehobel ins leicht köchelnde Wasser einfließen lassen, so dass die Knöpfe nicht miteinander verkleben. Knöpfe garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

Knöpfe mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in kaltem Salzwasser abschrecken. Knöpfe gründlich abtropfen lassen.

Frische Saiblingsfilets kalt abspülen, trocken tupfen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Filets darin von beiden Seiten anbraten, würzen.

Butter in einer Pfanne bräunen. Die Knöpfe einschwenken. Jungen Lauch unter die Knöpfe mischen und alles nochmals kurz durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Knöpfe auf vorgewärmte Teller verteilen. Rettich abtropfen lassen. Mit Salat und etwas Olivenöl mischen, würzen und auf den Knöpfe anrichten. Zum Schluss den Bachsaibling anlegen.

Mit etwas Vinaigrette beträufeln und servieren.

Jörg Sackmann am 23. Oktober 2018