

Konfiertes Saibling-Filet und Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für den Saibling:

300 g Saiblingsfilet

1 Orange

Meersalz

100 ml Olivenöl

Salz

Für den Kartoffelsalat:

200 g La Ratte-Kartoffeln

2 Schalotten

$\frac{1}{2}$ EL Dijon-Senf

50 ml frischer Orangensaft

50 ml Geflügelfond

2 EL Apfelbalsamessig

2 EL Olivenöl

1 EL Kümmel

grobes Meersalz

Salz

Pfeffer

Für die Orangen-Salsa-verde:

1 Bund Schnittlauch

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

1 Orange

1 Sardellenfilet

1 TL Kapern

1 EL milder Weinessig

100 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

Für die Garnitur:

2 TL Saiblingskaviar

1 Kästchen Shisokresse

50 g Frisée

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen.

Saibling waschen, trockentupfen und gegebenenfalls putzen. Saibling auf ein kleines Backblech geben, mit Olivenöl bedecken und etwas Orangenabrieb ins Öl geben.

Saiblingfilets ca. 13 Minuten glasig garen, die Haut abziehen und mit Meersalz de sel von beiden Seiten würzen.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln waschen und in zugedektem Topf mit grobem Meersalz und Kümmel zum Kochen bringen. Bissfest garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Die ausgekühlten Kartoffeln ggf. pellen und in Scheiben schneiden.

Orangensaft in kleinem Topf auf die Hälfte reduzieren. Schalotten abziehen und fein würfeln. In etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Mit reduziertem Orangensaft, Apfelbalsamessig und Geflügelfond ablöschen. Dijon-Senf dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz abkühlen lassen und Sud über Kartoffelscheiben gießen. So lange wie möglich ziehen lassen.

Für die Orangen-Salsa-verde:

Schnittlauch und Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Orange heiß abwaschen und Schale abreiben. Sardellen und Kapern fein schneiden. Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Olivenöl marinieren.

Kurz vor dem Servieren mit Weinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Orangen-Salsa-verde unter Kartoffelsalat heben.

Für die Garnitur:

Frisée waschen und trockenschleudern. Brunnenkresse putzen. Angerichtetes Gericht damit ausgarnieren. Kaviar auf dem Saibling drapieren.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren. kuechenschlacht.zdf.de

Cornelia Poletto am 08. Februar 2019