

Saibling mit Blumenkohl in Trüffel-Vinaigrette, Wachtelei

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Saiblingsfilets à 120 g 1 Limette 300 g Zucker
300 g Salz

Für die Trüffelvinaigrette:

4 EL weißer Balsamicoessig 10 EL Trüffelöl 5 EL Rapsöl
1 Prise Zucker Salz Pfeffer

Für den Blumenkohl:

30 g Blumenkohl

Für das Wachtelei:

2 Wachteleier 1 EL Essig

Für die Garnitur:

1 Trüffel 2 EL Saiblingskaviar 1 Beet Mikro Leaf
1 Beet Blutampferkresse

Für den Fisch:

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Fisch waschen und trockentupfen. Zucker und Salz im Verhältnis 1:1 vermengen und Fisch damit bedecken. Limette unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Limettenabrieb über den Fisch geben und ca. 20 Minuten beizen. Fisch aus der Beize nehmen, abwaschen, trockentupfen und portionieren. Auf ein Backblech geben, mit Limettenabrieb bestreuen und im vorgeheizten Ofen ziehen lassen.

Für die Trüffelvinaigrette:

Balsamico mit Trüffelöl, Rapsöl, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen.

Für den Blumenkohl:

Blumenkohl auf der Aufschnittmaschine grob und großflächig mit Strunk in Scheiben schneiden und mit der Trüffelvinaigrette marinieren.

Für das Wachtelei:

Eier einzeln in zwei kleine Schälchen geben. Wasser zum Kochen bringen, Essig hinzugeben, mit einem Schneebesen einen Strudel erzeugen und langsam die Eier nacheinander in das Wasser geben.

Wachteleier ca. 2,5 Minuten lang kochen.

Für die Garnitur:

Trüffel hobeln. Gericht mit Trüffel, Saiblingskaviar, Mikro Leaf und Blutampferkresse garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 01. April 2020