

# Saibling-Filet, Radieschen-Gemüse und Kohlrabi-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

2 Saiblingsfilets à 300 g	1 Zitrone	1 Orange
1 EL Butter	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Knusperröllchen:**

2 Blätter Strudelteig	2 EL Butter	1 kleines Stück Ingwer
2 Zweige Petersilie	Salz	Pfeffer

**Für das Gemüse:**

1 Bund Radieschen	$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	1 Orange
1 Limette	1 Schalotte	2 EL Butter
$\frac{1}{4}$ Bund Bärlauch	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

**Für den Fisch:**

Einen Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen, einen weiteren Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Saiblingsfilets waschen, trockentupfen und von möglichen Gräten befreien. Zwei schöne Tranchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein kleines Blech legen. Die restlichen Fischabschnitte für das Tatar beiseitelegen. Saiblingsfilets mit Olivenöl beträufeln und jeweils eine Flocke Butter über die Filets geben. Mit Klarsichtfolie abdecken und im vorgeheizten Ofen (60 Grad) für ca. 20 Minuten sanft garen. Aus dem Ofen nehmen. Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Fisch mit Zitronen- und Orangenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Knusperröllchen:**

Butter in einen Topf geben und zerlassen. Ingwer waschen, trockentupfen und reiben. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Aus den restlichen Saiblings-Abschnitten (von oben) ein Tatar schneiden und mit geriebenen Ingwer und gehackter Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Strudelteig in zwei längliche Bahnen schneiden, mit flüssiger Butter bepinseln, Bahnen übereinanderlegen und um ein Metallrohr wickeln. Im vorgeheizten Ofen (180 Grad) für 8 Minuten knusprige Röllchen backen. Saiblingstatar in die ausgekühlten Röllchen füllen. Kurz vor dem Servieren mit flüssiger Butter einpinseln, damit die Röllchen schön glänzen.

**Für das Gemüse:**

Bärlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden.

Radieschen waschen, trockentupfen und vierteln. Radieschen fein hobeln. Schalotte abziehen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 1 Esslöffel Butter sautieren. Radieschen und Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Orange und Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Radieschen mit Orangen- und Limettensaft abschmecken und bei schwacher Hitze weich schmoren. Zum Schluss geschnittenen Bärlauch zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlrabi schälen, in dünne Scheiben hobeln und mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. In Salzwasser blanchieren, dann in restlicher Butter glasieren.

Christoph Rüffer am 08. Mai 2020