

Saibling, Petersilien-Emulsion, Speck-Espuma, Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Saibling:

2 Saiblingfilets ohne Haut 50 g Butter Salz, Pfeffer

Für Speck und Birnen:

40 g Bacon 1 Birne 100 ml Weißwein

1 Zweig Rosmarin

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat 1 Schalotte 2 Knoblauchzehen

Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Petersilien-Emulsion:

$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie 5 g Meerrettich 1 Zitrone

2 Eier 1 EL Senf 10 ml weißer Balsamico

250 ml Natives Rapsöl Zucker Salz

Für den Speck-Espuma:

100 g Bacon 250 ml Sahne Muskatnuss

Salz Pfeffer

Für den Saibling: Den Backofen auf 75 Grad Umluft vorheizen.

Die portionierten Saiblinge waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einem Topf langsam erhitzen, bis sie nussig-braun wird.

Saiblingsfilets mit reichlich Nussbutter einpinseln, mit Klarsichtfolie direkt bedecken und bei 75 Grad im Ofen glasig werden lassen.

Für Speck und Birnen: Birne schälen und in Brunoise schneiden. Zusammen mit Weißwein und Rosmarin einkochen.

Bacon in gleichmäßige Streifen schneiden, in einer Pfanne kross braten und auf Küchenpapier entfetten.

Für den Feldsalat: Schalotte und Knoblauch abziehen und in Olivenöl anschwitzen.

Feldsalat waschen und trockentupfen, in etwas Olivenöl ganz kurz wie beim Babyspinat anziehen und mit den Schalotten und dem Knoblauch anmachen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feldsalat mit Birnenbrunoise und Speckstreifen garnieren.

Für die Petersilien-Emulsion: Schale einer ganzen Zitrone abreiben und 20 ml Saft auspressen. Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Meerrettich reiben und mit Eigelben, Zitronensaft und -abrieb, Petersilie, Balsamico und Senf in einem hohen Becher mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken und das Rapsöl à peu hineinmischen. Es soll eine Art Mayonnaise entstehen.

Für den Speck-Espuma: Bacon leicht in einer Pfanne anrösten und mit Sahne auffüllen. Einmal aufkochen und ziehen lassen, anschließend abpassieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in einen Sahnesyphon füllen.

Kapseln aufschrauben, unter Druck setzen und an einem warmen Ort in der Küche bis zum Servieren aufbewahren.

Feldsalat mit Birnenbrunoise und Speck auf Tellern anrichten.

Petersiliencreme drumherum geben. Saibling draufgeben, den Speckschaum dazugeben und servieren.

Mario Kotaska am 04. Januar 2023