

Törtchen vom gebeizten Saibling

Für 4 Personen

Saibling:

400 g Saiblingfilet	1 Zitrone	0,5 Orange
1 Zweig Estragon	0,25 Bund Kerbel	2 cl Weißwein
0,5 TL Wasabipaste	1 TL Butter	Pfeffer, Salz

Salat:

0,5 Bund Spargel, weiß	0,5 Gartengurke	1 Schalotte
1 EL Sonnenblumenöl	3 cl Weißweinessig	Kerbel, Salz

Kartoffelgitter:

1 Kartoffel, groß	1 TL Butterschmalz
-------------------	--------------------

Anrichten:

1 EL Crème-fraîche	0,5 Zitrone	2 EL Saiblingkaviar
Kerbel	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Saibling:

Die Saiblingfilets in zweieinhalb Zentimeter breite Streifen schneiden. Zitronen- und Orangenschale abreiben, mit gehacktem Estragon und Kerbel, sowie Salz, Pfeffer, Weißwein und Wasabi vermischen. Die Saiblingsstreifen damit marinieren. Ausstechringe (sieben Zentimeter Durchmesser) mit Butter ausstreichen, die Saiblingfilets hinein legen, mit etwas Butter bestreichen und mit Klarsichtfolie abdecken. Im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten glasig garen.

Salat:

Den Spargel schälen und in schräge Scheiben schneiden. Die Gurke schälen, vierteln, das Kerngehäuse wegschneiden und ebenfalls in schräge Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten und die Gurken kurz in einem kleinen Topf mit Sonnenblumenöl anschwitzen. Den Spargel hinzugeben, mit Salz würzen und langsam im eigenen Saft garen. Am Schluss mit etwas Weißweinessig abschmecken. Kurz abkühlen lassen und mit gezupftem Kerbel vermengen.

Kartoffelgitter:

Die Kartoffel schälen und in feinste Streifen schneiden. In einer mit Butterschmalz bestrichenen Pfanne kleine Kartoffelgitter legen, mit Backpapier belegen und einem Topf beschweren. Bei kleiner Hitze langsam kross braten.

Anrichten:

Saft der Zitrone auspressen. Die Crème-fraîche mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Das Törtchen in die Mitte des Tellers setzen und mit dem Spargel-Gurkensalat belegen. Kerbel, Crème-fraîche und Kaviar darauf geben und die Kartoffelgitter dekorativ darauf legen.

Alexander Herrmann am 29. April 2011