

Bayerischer Filetiermarsch vom Saibling

Für 4 Personen

Für den Saibling:

1/2 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 TL Senfkörner	1/2 TL Korianderkörner
4 angedrückte Wacholderbeeren	2 Streifen Zitronenschale	2 Streifen Orangenschale
1 Bund Dill	1/2 Bund Petersilie	1 EL Salz (15 g)
1 TL Zucker (8 g)	5 Saiblingsfilets (à 80 g)	

Für die Meerrettichmousse:

3 Blatt Gelatine	200 ml warme Gemüsebrühe	100 g Sahne
2 EL Sahnemeerrettich	Salz	Pfeffer
Zucker	1 Spritzer Zitronensaft	1 Msp. Zitronen-Abrieb

Für das Tatar:

1 1/2 EL mildes Olivenöl	mildes Chilisalz	Zucker
1 TL Limetten-Abrieb	1 Spritzer Limettensaft	

Außerdem:

Salatblätter	Kräuterblätter	1 Spritzer Zitronensaft
1 - 2 TL mildes Olivenöl	mildes Chilisalz	

Für den Saibling für die Beize die Pfeffer-, Senf- und Korianderkörner sowie Wacholderbeeren im Mörser grob zerstoßen. Die Zitruschalen in dünne Streifen schneiden. Dill und Petersilie waschen, trocken tupfen, die Spitzen beziehungsweise Blätter abzupfen und grob hacken, dann mit Gewürzen und Zitruschalen, Salz und Zucker mischen.

Die Saiblingsfilets waschen und trocken tupfen. Von 4 Filets vom breiten Ende her jeweils 1 etwa 12 cm langes Filet zum Beizen abschneiden. Die restlichen dünnen Endstücke und das übrige Filet für das Tatar kühl stellen. Die Saiblingsfilets mit der Beize rundum umhüllen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 1/2 Stunden im Kühlschrank marinieren (bei dickeren Fischfilets verlängert sich die Beizezeit um bis zu 1 Stunde).

Für die Meerrettich-Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen und in der warmen Brühe unter Rühren auflösen. Die Sahne cremig aufschlagen. Die Gelatinebrühe mit dem Meerrettich verrühren und mit einem Schneebesen auf Eiswasser (oder kaltem Wasser) so lange kalt rühren, bis die Masse zu gelieren beginnt. Die Sahne unterheben, alles mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Zitronensaft und -schale abschmecken. Die Mousse in vier Gläser (à ca. 120 ml Inhalt) füllen und im Kühlschrank 1 Stunde fest werden lassen.

Für das Tatar die kühl gestellten Saiblingsstücke erst in dünne Scheiben, dann in sehr kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl mischen und mit Chilisalz, 1 Prise Zucker, Limettenschale und -saft würzen.

Zum Servieren die gebeizten Saiblingsfilets aus der Folie wickeln und die Beize vorsichtig entfernen. Trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Salatblätter verlesen, waschen und trocken schleudern. Mit Zitronensaft, Olivenöl und Chilisalz würzen. Die Gläser mit der Meerrettich-Mousse auf Vorspeisenteller stellen. Das Tatar mithilfe eines Anrichterrings danebensetzen. Die gebeizten Saiblingsfiletscheiben dazulegen und mit den Salatblättern garnieren.

Alfons Schuhbeck am 03. Februar 2020