

Rose vom Saibling mit Kaviar, Schmand, Kartoffel-Spänen

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Saiblingsfilets à 80 g	100 g Saiblingskaviar	1 Zitrone
1 Schalotte	$\frac{1}{4}$ Meerrettichwurzel	50 g Salz
20 g Zucker		

Für die Schnittlauchcreme:

$\frac{1}{2}$ Bd. Schnittlauch	50 g Crème-fraîche	50 g Schmand
Salz	Pfeffer	

Für die Vinaigrette:

1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Schuss Gemüsefond
1 Schuss helle Sojasauce	2 EL kaltgepresstes Rapsöl	1 Prise Xanthan

Für die Kartoffelspäne:

100 g festk. Kartoffel	100 g Butterschmalz
------------------------	---------------------

Für den Fisch:

Eine Beize aus 500 ml Wasser mit 50 g Salz und 20 g Zucker herstellen, in einem Topf aufkochen lassen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Saiblingsfilet in die flüssige Beize für 7-8-Minuten einlegen, anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Fisch in Tranchen schneiden und daraus eine Rose formen. Diese in eine beschichtete Pfanne zum Abflämmen legen. Kurz vor dem Servieren die Rose mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Restliches Filet in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und klein hacken. Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren und auspressen.

Fischtatar mit Schalotten und Saiblingskaviar vermischen, Meerrettich reinreiben und Tatar mit Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.

(von Alexander Herrmann) Die Beizflüssigkeit ist nur einmalig zu verwenden, aber gerne auch für mehrere Fische. Die Beize sollte nicht länger als eine Stunde nach Vorbereitung verwendet werden und ist nicht zum Lagern geeignet.

Für die Schnittlauchcreme:

Schnittlauch fein schneiden und mit Schmand und Crème Fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Vinaigrette:

Für die Vinaigrette Zitrone halbieren und auspressen. Schalotte abziehen und würfeln. Zitronensaft mit Schalottenwürfeln, Sojasauce und Fond vermengen. Xanthan hinzugeben und mit Rapsöl verrühren.

Für die Kartoffelspäne:

Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Schälers weitere Späne abziehen.

Diese in Wasser einlegen und dadurch die Stärke entweichen lassen.

Auf einem Küchenkrepp trocken tupfen und anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz langsam knusprig heraus frittieren.

Schnittlauchcreme in die Mitte der Teller geben, darauf die Rose legen und oben drauf mit Tatar garnieren. Vinaigrette drum herum gießen und mit Kartoffelspänen dekoriert servieren.

Alexander Herrmann am 22. Dezember 2020