

Saibling mit Lebkuchen-Bröseln und Rotkohl

Für 4 Personen:

Saibling:

2 Saiblingsfilets (à 350 g)	2 Kardamomkapseln	0,5 TL Korianderkörner
2 Pimentkörner	500 ml Wasser	50 g Meersalz, fein
0,5 TL Zitronenschale, Abrieb	100 g Lebkuchen	2 EL Butter
0,5 Bund Schnittlauch	1 Apfel, klein	1 Schalotte
75 ml Buttermilch	1 TL Honig	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Rotkohl:

1 Rotkohl, 800 g	Salz	2 TL Zucker
2 Lauchzwiebeln	3 EL Rotweinessig	Pfeffer
1 Pimentkorn, gemörsert	1 Prise Chili	4 EL Olivenöl
5 Stiele Petersilie		

Für den Saibling die Filets trocken tupfen und die Haut abziehen. Wasser und Salz mit dem Stabmixer mixen. Fisch in eine Auflaufform legen und die Salzlake zugeben.

Kardamom, Koriander und Piment grob mörsern und zum Fisch geben und etwas mischen und etwa 1 Stunde beizen.

Den Rotkohl putzen, abbrausen und abtropfen lassen. Kohl ohne Strunk in feine Streifen schneiden oder hobeln und in eine Schüssel geben. 2 TL Salz und Zucker untermischen und kräftig durchkneten damit der Kohl weich und glasig wird. Zugedeckt etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Für die Lebkuchenbrösel den Lebkuchen fein zerkrümeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Lebkuchenbrösel darin unter Wenden kross rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rotkohl abtropfen lassen. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und fein schneiden. Essig, Pfeffer, Gewürznelke, Chili und Öl verquirlen. Das Dressing und Zwiebeln gründlich unter den marinierten Kohl mischen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell noch etwas Zucker und Essig würzig abschmecken.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden.

Petersilie unter den Krautsalat mischen.

Die Saibling-Filets aus der Salzlake heben, kurz kalt abbrausen und trockentupfen. Filets in Stücke teilen.

Für das Buttermilch-Dressing Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Apfel schälen, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und ebenfalls sehr fein würfeln.

Buttermilch, Honig, etwas Salz, Pfeffer und Öl in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab kurz verquirlen. Schnittlauch, Schalotten- und Apfelwürfel unterrühren. Den marinierten Kohl nochmals abschmecken.

Gebeizten Saibling mit Zitronenschale bestreuen. Mit Krautsalat auf Tellern anrichten.

Das Buttermilch-Dressing über den Saibling träufeln, mit Lebkuchenbröseln bestreuen und alles servieren. Dazu passt Röstbrot.

Martin Gehrlein am 05. Dezember 2023