

Orangen-Salat mit frittierten Forellen-Streifen

Für 4 Personen

250 ml Rotwein	50 g Zucker	1 TL Rum
1 TL Grenadine	1 Msp. Gewürznelke, gemahlen	1 Msp. Ingwer, gemahlen
1 Msp. Koriander, gemahlen	1 Msp. Piment, gemahlen	2 Orangen
60 g Mehl	60 g Speisestärke	3 Eiweiß
ca. 200 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer
2 Eigelbe	1 TL scharfer Senf	1 TL Essig
50 ml Weißwein	1 TL Kapern	200 ml Olivenöl
400 g Forellenfilet ohne Haut		

Wein mit Zucker, Rum, Grenadine, Nelke, Ingwer, Koriander und Piment in einen Topf geben und solange einkochen, bis die Konsistenz sirupartig wird. Die Orangen mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Die Fruchtfleits heraus schneiden, dabei den Saft auffangen. Alles mit dem Sirup mischen und kalt stellen. Für den Tempurateig Mehl, Speisestärke, Eiweiß und 80 ml Sonnenblumenöl zu einem glatten Teig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen, den Teig ebenfalls kalt stellen. Für die Mayonnaise Eigelbe mit Senf, Essig und Weißwein in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder Handrührgerät gut verrühren. Dann unter ständigem Rühren das Sonnenblumenöl langsam hinzufügen. So viel Öl zugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Die Kapern fein hacken, unter die Mayonnaise mischen und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl in einem Topf langsam erhitzen. Die Forellenfilets entgräten und in schräge dünne Streifen schneiden. Die Fischstreifen mit Salz und Pfeffer würzen, durch den vorbereiteten Teig ziehen und im heißen Olivenöl goldbraun frittieren. Herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen. Den Orangensalat mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen und mit den frittierten Fischstreifen und der Mayonnaise anrichten und servieren.

Vincent Klink 27. Dezember 2012