

Rezeptkarte 4
Monat März
„Gebeizter Saibling“
von Daniel Klein



Bildquelle: „Firmenherz Marketingagentur“



*Guten Appetit,
euer Daniel Klein*

Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter: globus.de/danielklein





2 Personen



ca. 150 Minuten



mittel

Zutatenlisten

Gebeizter Saibling:

1 Frisches Saiblingsfilet entgrätet mit Haut
1 Zweig Dill
1 Orange
10 cl Portwein weiß
Etwas Pfefferkörner ganz
100 g Salz
100 g Zucker
Limettensaft
Grobes Meersalz
Olivenöl

Marinierte Maronen:

Rohe oder gekochte Maronen
Frischer Chili
Balsamico weiß alt
Hanföl
Salz
Pfeffer
Frische glatte Petersilie

Tonkabohnenschaum:

1/4 Tonkabohne
100 ml Sahne
1 EL Joghurt
Etwas Limettenabrieb

Zubereitung:

Gebeizter Saibling:

Mixt das Salz mit Zucker, Orangenschale, Dill und den frischen ganzen Pfefferkörner im Thermomix oder in einem starken Mixer ganz fein. Das Saiblingsfilet in ein Behältnis geben und mit dem Salz-Zucker-Gemisch bedecken und für eine Stunde zur Seite stellen. Nach dieser Stunde befreit ihr das Saiblingsfilet komplett von dem Gemisch und wascht diesen unter fließendem Wasser. Entfernt nun die Haut und schneidet das Saiblingsfilet in ganz feine Würfel, mit Limettensaft und Olivenöl würzen und bei Bedarf mit groben Meersalz abschmecken. Jetzt eine runde Form nehmen und das Saiblingsfilet-Tartar hineinpressen, somit kann man später einen Taler Saiblingstatar auf dem Teller anrichten.

Marinierte Maronen:

Die gekochten Maronen klein schneiden und mit dem Balsamico, dem Hanföl, Salz, Pfeffer und Petersilie marinieren.

Profitipp:

Es kann auch aus allen Zutaten mit etwas Butter ein feines Püree gezaubert werden.

Tonkabohnenschaum:

Die Sahne mit der geriebenen Tonkabohne und dem Limettenabrieb aufkochen und am Ende den Joghurt dazu geben. (Bei Bedarf Lezithin hinzufügen)

Alle drei Komponenten schön auf Teller anrichten und servieren. Guten Appetit!



GLOBUS