

Lifestyle REZEPT

SAIBLING ESCABECHE – KARTOFFELVINAIGRETTE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN



Zutaten Saibling

1 Saibling
20 g Babyspinat
5 g Transglutaminasen

Zutaten Escabeche-Sud

1,3 dl weisser Balsamico
5 dl Wasser
35 g Salz

Zutaten Kräuteröl-Sud

Blattpetersilie
Dill
Verveine
Basilikum
Koriander
Olivenöl
Senf- und Pfefferkörner
1 Knoblauchzehe
Abrieb von einer Zitrone

Zutaten Kartoffelvinagrette

2 Kartoffeln, geschält
1 Schalotte
1 Stangensellerie
1 Frühlingszwiebel
15 g Zucker
60 g weisser Balsamico
15 g Olivenöl
Schnittlauch

Zubereitung Saibling

Den Saibling filetieren und entgräten. Den Spinat kurz blanchieren, einzeln in die Mitte eines Saiblingsfilets legen, mit dem Transglutaminasenpulver bestäuben und dem zweiten Filet zudecken. Gut in Klarsichtfolie einpacken und 5 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Fisch auspacken und 45 Minuten in den Escabeche-Sud legen. Nach 45 Minuten den Fisch aus dem Sud nehmen und in den Kräuteröl-Sud legen.

Zubereitung Escabeche-Sud

Alle Zutaten miteinander vermischen.

Zubereitung Kräuteröl-Sud

Alle Zutaten miteinander vermischen.



Zubereitung Kartoffelvinaigrette

Das Gemüse in feine Brunoise schneiden. Den Zucker hell karamellisieren und mit dem Balsamico ablöschen. Die Kartoffeln dazugeben und alles zusammen einreduzieren bis die Stärke der Kartoffeln anfängt zu binden. Alles kalt stellen. Das Olivenöl in die Masse einrühren und die restliche Brunoise roh dazugeben. Den Schnittlauch fein geschnitten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.