

Saibling zitruskonfiert mit Chililinsen, Crevetten-Cannelloni und Zimtblütengremolata



T. Grandits



Zubereitung Saibling

Die Saiblingsfilets auf einen Teller oder in eine Form legen. Mit dem Zitronenöl bestreichen, die Zitronenzesten darauf verteilen und würzen. Mit Folie abdecken, in den vorgeheizten Garraum in Auflage 2 schieben und mit Heissluft 70 °C etwa 15 Minuten glasig konfieren.

Rezept für 4

Zutaten Saibling

4 Saiblingsfilets, ohne
Haut und Gräten
80 ml Zitronenolivenöl
1 unbehandelte Zitrone,
abgeriebene Schale
Fleur de Sel, Pfeffer aus
der Mühle

Zutaten Chililinsen

100 g rote Linsen
1 EL Ingwer, gehackt
2 Stangen Zitronengras,
gehackt
Einige Korianderstängel
1 Knoblauchzehe,
geviertelt
1 TL rote Currypaste
1 EL Erdnussöl
600 ml Kokosmilch
½ TL Kurkumapulver
2 rote Chilis, entkernt und
fein gewürfelt
2 EL Fischsauce

Zubereitung Chililinsen

Die Linsen in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten bissfest garen, abgiessen und kalt abschrecken. Für die Sauce Ingwer, Zitronengras, Koriander, Knoblauch und Currypaste im heissen Erdnussöl andünsten. Mit der Kokosmilch ablöschen, Kurkuma, Chiliwürfel und Fischsauce dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren.

Zubereitung Zimtblütengremolata

Für die Zimtblütengremolata das Öl in einem Topf auf 170 °C erhitzen. Kartoffel- und Schalottenstreifen mit dem Reismehl bestäuben und kurz im Öl frittieren. Abtropfen lassen und mit gemahlener Zimtblüte, Salz und Pfeffer mischen.

Zubereitung Crevetten-Cannelloni

Alle Zutaten für den Nudelteig mit dem Teighaken durchkneten, bis sich der Teig zu einer festen Kugel formt. In Folie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Für die Garnelenmasse Knoblauch, Schalotten, Zitronengras und rote Currypaste im Öl anschwitzen und zu einer Paste mörsern. Mit den restlichen Zutaten cuttern und abschmecken. In einen Spritzsack geben. Füllung mit ausreichend Zwischenraum auf den dünn ausgerollten Pastateig in Stangen aufspritzen. Pastateig rund um die Füllung mit genügend Abstand schneiden, Teigränder mit Ei bestreichen und Teig zu Cannelloni aufrollen. Einen breiten Topf mit Salzwasser aufkochen und die Cannelloni ca. 5 Minuten darin pochieren.

Anrichten

Die Chililinsen in den Teller geben, konfierten Saibling und Cannelloni daraufsetzen. Mit der Zimtblütengremolata garnieren.

Anrichten

Garstufe Saibling

Mit Vorheizen – Auflage 2

15 Minuten | Heissluft 70 °C

Zutaten

Zimtblütengremolata

1 kleine Kartoffel, in feine Streifen gehobelt
1 Schalotte, in feinste Scheiben geschnitten
1 EL Reismehl
Öl zum Frittieren
2 Msp. Zimtblüten, gemahlen
(oder ersatzweise gemahlener Zimt)
Salz, Pfeffer

Zutaten Cannelloniteig

300 g Mehl
3 grosse Eier
1 Prise Salz

Zutaten Crevetten-Cannelloni

500 g Bio-Garnelen, roh
1 EL Öl
1 Knoblauchzehe, geschält und gehackt
1 EL Schalotten, gewürfelt
1 EL Zitronengras, gehackt
1 TL rote Currypaste
4 Limettenblätter, fein gehackt
1 Zitrone, abgeriebene Schale
2 EL Kokosmilch
Etwas Fischsauce
1 Ei, verquirlt zum Bestreichen