

Geräucherter Saibling mit Apfel-Vinaigrette und Meerrettich

Zutaten für 4 Personen:

4 Stück Saiblingsfilets mit Haut, küchenfertig
60 g Meersalz
30 g Zucker

350 g gegarte Rote Bete

80 g japanische Mayonnaise (erhältlich in asiatischen Supermärkten oder Online)
40 g Parmesan, fein gerieben
1 EL Sojasauce

1 Apfel
4 EL Apfelsüße (alternativ Agavendicksaft)
4 EL Zitronensaft inkl. Zitronenschalenabrieb
10 EL naturtrüber Apfelessig
6 EL Olivenöl

150 g hochwertige Kartoffelchips
1 Bund Dill

5 EL Buchenmehl
Salz und Pfeffer



Zubereitung

In einem Topf 200 ml Wasser zusammen mit Salz und Zucker aufkochen. In einer Schüssel 800 ml kaltes Wasser abmessen und das Salz/Zucker-Wasser dazu geben. Falls vorhanden noch 2 Hände voll Eiswürfel dazu geben. Wichtig ist, dass die Flüssigbeize richtig kalt ist, bevor der Saibling darin eingelegt wird. Die Saiblingsfilets für 2 Stunden in die Flüssigbeize einlegen und in den Kühlschrank stellen.

Die Rote Bete mit einem Küchenhobel in dünne Scheiben schneiden und beiseitestellen.

In einer Schüssel Mayonnaise, Sojasauce und geriebenen Parmesan verrühren. In einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Aus der Apfelsüße, Apfelessig, Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenabrieb sowie Salz und Pfeffer ein Dressing mischen und in eine Schüssel geben.

Die Äpfel waschen, bei Bedarf schälen und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in möglichst kleine Würfel schneiden. Diese sofort unter das Dressing mischen, damit die Äpfel nicht oxidieren.

Ein paar Dillspitzen für die Garnierung zupfen und beiseitestellen. Den restlichen Dill fein hacken und zusammen mit den Kartoffelchips vorsichtig in einer Schüssel vermengen.

Die angebeizten Saiblingsfilets aus der Lake nehmen und auf einem Küchenpapier trocken tupfen.

In einem Topf mit schwerem Boden das Räuchermehl auf mittlerer Stufe erhitzen, bis es gebräunt ist und leicht anfängt zu qualmen. Den Räuchereinsatz oder flaches Küchensieb in dem Topf platzieren und die Saiblingsfilets mit der Hautseite nach oben auf dieses legen. Topf mit dem Deckel verschließen und die Filets ca. 10-12 Minuten räuchern.

Die Saiblingsfilets aus dem Topf nehmen und vorsichtig die Haut ablösen. Diese sollte sich sehr leicht entfernen lassen und die Filets noch etwas glasig sein.

Anrichten

Die gehobelte Rote Bete mittig auf den Tellern verteilen. Geräucherte Saiblingsfilets darauf platzieren und die Apfel-Vinaigrette großzügig darüber geben.

Anschließend die Parmesan-Mayonnaise auf den gegarten Saibling in Form von kleinen Punkten dressieren.

Zum Schluss eine kleine Handvoll der Kartoffel-Dill Chips auf den Saibling setzen, frischen Meerrettich über das Gericht reiben und mit den Dillspitzen garnieren.