

Bachsaibling mit Gurke und Portulak Sous Vide

Autor: Marius Tim Schlatter



Zutaten

Saibling (Sous Vide):

120 g Fischfilet pro Portion
auf 1 kg Fischfilet:

100 g Salz
100 g Zucker
50 g Pökelsalz
2 EL Koriander
1 EL schwarz
1 EL weißer Pfeffer
1 EL Wachholder
1 EL Senfsaat
1 Bund Dill
60 g Portulak
100 g Douglasienspitzen

Gurken (Sous Vide):

120 g Gurke
50 ml Wasser
30 ml Apfelbalsamessig
50 g Dillspitzen

Zitronengel:

210 ml Gemüsefond
3 g Agar Agar
35 ml Zitronensaft
20 ml Zitronenöl
Salz

Gurkengel:

190 ml Essiggurkenwasser
2 g Agar Agar
Salz
50 g Gurke
Portulak
Löwenzahn

Zubereitung

Saibling (Sous Vide):

Fisch mit Salz, Zucker, Pökelsalz, Koriander, Pfeffer, Wachholder, Senfsaat, Dill, Portulak und Douglasienspitzen für 24 Stunden einlegen. Fisch abwaschen und vakuumieren. Im Wasserbad des **fusionchef** bei 56 °C für 6 Minuten Sous Vide garen.

Gurken (Sous Vide):

Gurke schälen und würfeln. Mit Wasser, Apfelbalsamessig und Dillspitzen vakuumieren. Bei 68 °C im Wasserbad des **fusionchef** 3 Minuten Sous Vide garen.

Zitronengel:

Gemüsefond mit Agar Agar aufkochen. Abkühlen lassen. Zitronensaft, Zitronenöl und Salz dazugeben. Fein kichern.

Gurkengel:

100 ml Essiggurkenwasser, Agar Agar aufkochen und salzen. Restliches Essiggurkenwasser dazugeben und mit der Gurke mixen. Passieren und mit Portulak und Löwenzahn dekorieren.

Garnelenchips (Sous Vide):

Kartoffelstärke, warmes Wasser, gekochte Kartoffeln, Salz und Garnelen in den Thermomix geben. Bei 90 °C zu einer festen Masse kneten. Vakuumieren und im Wasserbad des **fusionchef** bei 90 °C für 60 Minuten Sous Vide garen. Abkühlen lassen, dünn aufschneiden, trocknen und frittieren.

Fischchip:

Saiblingshaut über Nacht in Salzwasser legen, abtrocknen und frittieren.

Marinade (Sous Vide):

Geflügelfond, Olivenöl, Limette und Salz vakuumieren. Bei 70 °C im Wasserbad des **fusionchef** 10 Minuten Sous Vide garen.

Anrichten:

Saibling mit den restlichen Zutaten auf einem Teller anrichten.

Bachsaibling mit Gurke und Portulak Sous Vide

Garnelenchips (Sous Vide):

100 g Kartoffelstärke
70 g warmes Wasser
35 g gekochte Kartoffeln
4 g Salz
30 g Garnelen

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Marius Tim Schlatter zur Verfügung gestellt.

Foto: ©Walter Bauhofer

Fischchip:

Saiblingshaut

Marinade (Sous Vide):

150 ml Geflügelfond
50 ml Olivenöl
1 halbe Limette
Maldon Sea Salt