



SAIBLING-ROULADE MIT TAPIOKA, ORANGE UND WASABI

Thomas Merkle ist Inhaber und Küchenchef von Merkles Restaurant in Endingen am Kaiserstuhl (D). Das Gourmet-Restaurant ist mit einem Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Für Kitchen Stars kocht Merkle eine Saibling-Roulade mit Tapioka, Orange und Wasabi. Das Rezept ist für 2 Personen.

Das sind die Zutaten:

3 Stangen Zitronengras
1 Stück Ingwer
3 Stück Limettenblätter
1 Frühlingszwiebel
½ Karotte
1 Kräuter-Seitling
oder 2 Champignons
1 Shiitake-Pilz
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
10 EL Rapsöl
1 EL Orangenblüten
1 EL Curry Madras
1 l Orangensaft
1 Orange
½ Tube Wasabi
2 EL Yuzu-Saft
1 EL Sesamöl
2 Saiblingsfilets mit Haut
Salz
Messerspitze Cayenne Pfeffer
1 EL Pernod
oder 1 EL Weisswein
30 ml Rahm
Pfeffer
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
1 Zweig Thymian oder Rosmarin
50 g Tapioka
1 Avocado
1 Limette
2 EL Sweet Chilli Sauce
Kresse

So wirds gemacht:

Für die Orangen-Vinaigrette das Zitronengras, Limettenblätter, Frühlingszwiebel, Karotte, Kräuter-Seitling, Shiitake-Pilz und Schalotte fein schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und ebenfalls fein schneiden. 2 EL Rapsöl in einen Topf geben und erwärmen. Alle zuvor zerkleinerten Zutaten ebenfalls in den Topf geben und anbraten. Orangenblüten und Curry hinzugeben. Mit Orangensaft ablöschen. Den Sud 30 bis 45 Minuten köcheln lassen. Danach absieben und mit Orangen-Abrieb würzen. Auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen. Mit Wasabi, Yuzu-Saft, dem restlichen Rapsöl und Sesamöl abschmecken.

Die Endstücke des Saiblings wegschneiden. Bei einem Saiblingfilet die Haut entfernen. Die Abschnitte des Saiblings in Würfel schneiden, mit Salz und Cayenne-Pfeffer würzen und den Pernod dazu giessen. Gut mischen. Für 15 Minuten im Tiefkühler kühlen. Danach die Fischstücke und kalten Rahm in den Mixer geben. Das Ganze mixen, bis eine cremige Farce entsteht. Die Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Die beiden Stücke mit der Farce bestreichen und übereinander legen – die Farce in der Mitte. Olivenöl auf Klarsichtfolie geben. Den Saibling in die Folie wickeln und mit Alufolie fest zu drehen, sodass eine runde Form entsteht. Die Enden gut verschliessen. Die Roulade in auf ca. 70°C erhitztes Wasser für 6 bis 7 Minuten ziehen lassen. Anschliessend die Roulade raus nehmen und die Folien entfernen. Butter in einer Pfanne schmelzen, bis sie leicht braun ist. Den Saibling auf der Hautseite in die Butter legen. Thymian (oder Rosmarin) dazugeben. Den Fisch mit der Butter kurz übergiessen. Den Saibling anschliessend bei 45°C im Ofen warm halten.

Zur geschälten und entkernten Avocado Limetten-Abrieb, wenig Limetten-Saft, Sweet Chilli Sauce und eine Messerspitze Cayenne Pfeffer hinzugeben. Das Ganze mixen und in einer Spritztüte kalt stellen.

Tapioka 6 bis 7 Minuten in Salzwasser kochen. Die Tapioka absieben und kalt abspülen. Danach mit einem Teil der lauwarmen Vinaigrette mischen. Die Tapiokaperlen nehmen nach einer gewissen Zeit die Flüssigkeit auf. D.h. vor dem Servieren nochmals Vinaigrette zugeben.

Anrichten:

Die Tapioka in einen tiefen Teller geben. Den Saibling mit einem scharfen Messer halbieren und 1 Stück auf der Tapioka anrichten. Die Avocado-Creme auf den Teller spritzen und mit Kresse ausgarnieren.

Wir wünschen guten Appetit!