



SAIBLING MIT WURZELGEMÜSE UND ESSIG-SAUCE

Sascha Weiss betreibt seit 2010 die Wolfshöhle in Freiburg (D), welche mit einem Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet ist. Für die Sendung Kitchen Stars kocht Sascha Weiss einen Saibling mit Wurzelgemüse und Essig-Sauce. Das Rezept ist für 4 Personen.

Das sind die Zutaten:

3 verschiedene Karotten:
gelb, orange, violett
1 weisse Rübe
1 Wassermelonen-Rettich
50 g Zucker
1 dl Wasser
1 dl Weisswein
1 dl Weisswein-Essig
1 Schalote
1 Chili
1 Knoblauchzehe
5 Stück Limettenblätter
10 Stück weisse Pfefferkörner
Pfeffer
Fleur de Sel
3 Fäden Safran
500 g Island-Saibling
Olivenöl
Wenig Kräuteröl

So wirds gemacht:

Vorbereitung: Das Wurzelgemüse (**Karotten, weisse Rübe und Wassermelonen-Rettich**) schälen, in dünne Scheiben schneiden und danach rund ausstechen, damit alle die gleiche Grösse haben. Die Scheiben getrennt in Weckgläser geben. Die Reste des Gemüses werden für den Sud benötigt. **Zucker** mit **Wasser** in einer Pfanne karamellisieren. Mit **Weisswein** ablöschen. Danach **Weisswein-Essig** und die Gemüsereste hinzugeben. **Schalotte, Chili** und **Knoblauchzehe** schneiden und zum Sud geben. **Limettenblätter** und **weisse Pfefferkörner** ebenfalls dazugeben. Kurz aufkochen. Mit **Pfeffer, Fleur de Sel** und Zucker abschmecken. Das Ganze abpassieren und den heissen Fond auf das Gemüse in die Behälter geben. Die **Safran-Fäden** unter die gelben Karotten mischen. Die Weckgläser verschliessen und für 1 bis 2 Tage im Kühlschrank lagern.

Den **Island-Saibling** filetieren. Die Gräten mit einer Pinzette entfernen. Den Saibling in einen Vakuumbutel geben, 50 ml **Olivenöl** dazugeben und vakuumieren. Den Fisch für 10 Minuten ins 51°C-warme Sous-Vide-Becken geben. Anschliessend den Saibling in einem Eisbad runterkühlen. Die Filets danach auspacken und trocken tupfen. Die Haut vorsichtig abziehen. Mit einem Löffel den Tran entfernen. Den Saibling in Stücke zupfen. Mit wenig Fleur de Sel, Pfeffer und Olivenöl würzen.

Anrichten: Den Saibling auf den Teller geben und mit dem farbigen Wurzelgemüse belegen. Wenig Fond vom eingelegten Gemüse und **Kräuteröl** dazugeben.

Wir wünschen guten Appetit