

Bachsaibling mit Gurke . Estragon & Zitronenverbene

Bachsaibling

4 Stk Bachsaiblingsfilet

Salz

2 EL Limonenöl

Die Filets von Gräten befreien, salzen und mit dem Limonenöl marinieren. Auf ein Teller geben mit Klarsichtfolie abdecken und bei 90°C im Backrohr kurz temperieren. Der Länge nach aufschneiden.

Limettendressing

90g Mirin

30g Reisessig

4g Salz

3g Bonitoflocken

3g Kombualgen

35g Orangensaft

25g Limettensaft

3EL Estragonöl

Mirin, Reisessig und Salz aufkochen, Bonitoflocken und Kombualgen begeben. 5 min ziehen lassen und abseihen. Zitronen und Orangensaft begeben, zum Servieren noch das Estragonöl zufügen.

ROLAND HUBER

Zitronenverbene

100g Limettensaft
100g Isomaltzucker
25g Glukose
3 Blatt Gelatine
3g Vitamin C
200g Limonenöl
35g Zitronenverbene

Limettensaft, Isomalt und Glukose aufkochen, Gelatine begeben. Anschließend Vitamin C, Zitronenverbene und Öl einmixen. Kalt stellen und in einen Dressiersack füllen.

Gurke

1 Stk Gurke
1Stk Granny smith
Salz
Weißweinessig
Olivenöl

Gurke und Granny Smith schälen mit einem Riemenschneider oder Sparschäler lange Bänder 5mm x 20cm herstellen. Mit Salz, Essig & Olivenöl marinieren.

Garnitur

Lauch fein geschnitten
Blüten
Kräuter
Feine Gurkenschalenstreifen
Estragon