



SAIBLING

in Cranberry-Meerrettich Marinade

Zutaten

Marinierte Rote Beet für 4 Personen

- ▶ 2 Stück Rote Bete
- ▶ 2 Ingwershot mit Cranberry & Meerrettich von Kloster Kitchen
- ▶ 30g Olivenöl

Zubereitung

Marinierte Rote Bete

Die Rote Bete waschen, trockentupfen und anschließend in Alufolie einpacken. Die Rote Bete im Ofen bei 180°C 1 - 1 ½ Stunden weichgaren. Die Rote Bete aus der Alufolie nehmen abkühlen lassen und anschließend die Haut entfernen. Nun die Rote Bete auf einem Küchenhobel in feine Streifen hobeln. Dabei den austretenden Saft auffangen.

Zu der Roten Bete nun den Cranberry Meerrettich Shot und etwas Olivenöl geben mit Salz würzen und vermengen.

Zutaten

Knuspriges Schwarzbrot für 4 Personen

- ▶ 1 Laib Schwarzbrot
- ▶ 50g Butter
- ▶ 50g Olivenöl
- ▶ 2 Knoblauchzehen

Zubereitung

Knuspriges Schwarzbrot

Das Schwarzbrot in 3x3 cm große Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. 2 Knoblauchzehen andrücken und dazu geben. Butter hinzufügen und aufschäumen lassen. Danach die Schwarzbrotwürfel dazu geben und langsam auf allen Seiten knusprig ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zutaten

Sanft gegarter Saibling

für 4 Personen

- ▶ 4 Stücke je 100g Saiblingsfilet ohne Haut & Gräten, frisch
- ▶ Etwas Salz
- ▶ 1 unbehandelte Zitrone
- ▶ 50g Butter

Zubereitung

Sanft gegarter Saibling

Die Saiblingsstücke auf einem Teller verteilen und mit Salz und frisch geriebener Zitronenschale bestreuen. Dann reichlich Butter auf dem Fisch verteilen und straff mit Frischhaltefolie überziehen. Den Fisch im vorgeheizten Backofen bei 70°C (Ober-/Unterhitze) je nach Dicke der Fischstücke etwa 35 Minuten glasig garziehen lassen.

ANRICHTEN:

- ▶ 1 Bund Schnittlauch
- ▶ 6 Stück Macadamia Nüsse
- ▶ Frischer Meerrettich am Stück

Den Saibling auf einem Teller platzieren, die marinierte Rote Bete auf und neben dem Fisch verteilen. Großzügig mit der Cranberry-Meerrettich Marinade übergießen. Den fein geschnittenen Schnittlauch darüber geben und mit fein gehobelter Macadamianuss garnieren. Zum Schluss noch etwas frisch geriebenen Meerrettich darüber reiben.