MARINIERTER SEESAIBLING MIT BRONZEFENCHEL, OSIETRA-KAVIAR

Durch die Marinade erhält der Saibling eine Vielzahl an Aromen, knackiger Fenchel wird exklusiv abgerundet durch körnigen Kaviar.

MARINIERTER SEESAIBLING
100 g Salz
50 g Zucker
1 TL Koriander
1 TL Fenchelsamen
1 TL weißer Pfeffer
Abrieb von 1 Limette und 1 Zitrone
320 g Saiblingsfilet, zugeputzt, entgrätet, mit Haut

BRONZEFENCHELÖL
50 g Bronzefenchel
50 g neutrales Öl

FENCHELSALAT
1 Stück Fenchel
Bronzefenchelöl
weißer Balsamico
Maldonsalz

MARINIERTER SEESAIBLING

Gewürze in einem Mörser zerstoßen und mit Salz und Zucker vermengen. Saibling mit der Gewürzmischung bestreuen und 45 Minuten beizen, dann abwaschen und trocken tupfen. In Stücke schneiden.

BRONZEFENCHELÖL

Bronzefenchel mit Öl im Thermomix bei 70 °C 6 Minuten mixen, dann durch ein Mikrosieb passieren und abhängen.

FENCHELSALAT

Fenchel auf der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden, mit Balsamico und Bronzefenchelöl marinieren und mit Maldonsalz abschmecken.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Mit etwas Bronzefenchel ausgarnieren. Mit grünen Rettichscheiben belegen. Mit Bronzefenchelöl beträufeln. Osietra-Kaviar daraufgeben.

HAUTE CUISINE
KRÖSWANG Royal