

Kochbühne

Restaurant Villa Hammerschmiede Herr Michael Grünbacher

Graved Filet vom Eyachtaler Saibling mit seinem Kaviar in einem Gurken-Ginfond und Tapiokacrunch

4 Saiblingsfilet (ohne Haut) á 140g
50 g Saiblingskaviar

„Beize“ für Saibling:

200 g Salz
200 g Rohrzucker
2 St. Sternanis
1 St. Kardamom
1 g getrockneter Ingwer
3 Körner Pimentpfeffer
1 TL Raz el hanout
30 ml Olivenöl
50 g Rohrzucker
Frischer Thymian
1 Vakuumbutel oder eine Schüssel

Gurken-Ginfond:

4 St. Salatgurken (geschält)
30 ml Gin
30 ml Apfelsaft
5 g weißer Balsamico
5 g Salz
5 g Zucker
0,5 g Xanthan (Bindemittel)
50 g Rohrzucker II

Tapiokachip:

250 g Geflügel oder Gemüsefond
90 g Tapiokamehl
1 EL gehackter Rosmarin,
gemahlener Wacholder
Etwas Salz

Gurken-Ginfond:

Den Gin, Apfelsaft, Salz und Zucker in einem Töpfchen leicht aufkochen (simmern). Die vier geschälten Salatgurken entsaften. Nun die Gin-Apfelsaftmischung zu dem Gurkenfond geben und gut verrühren. Dann das Xanthan mit einem Stabmixer untermischen.

Den Geflügelfond und Mehl im Thermomix bei 90 Grad ca. 5min kochen. Dann Salz hinzu und die Gewürze hinzu. Alles glatt mixen und dünn aufstreichen auf eine Silikonmatte oder Backpapier. Anschließend bei 180°C ca. 20 min goldbraun ausbacken. Nach dem Abkühlen in dekorative Stücke brechen.

Vorbereitung Saiblingsfilet:

Die Gewürze in einer Kaffeemühle fein mahlen und mit dem Salz und Rohrzucker vermischen. Das Saiblingsfilet nun in das „Gewürzsalz“ geben. Nun für ca. 8 Stunden im Kühlschrank „beizen“ lassen. Dann leicht abwaschen mit kaltem Wasser abwaschen und in einem Tuch trocknen. Nun in einen Vakuumbutel geben und mit dem Olivenöl und Thymian vakuumieren und nochmals 1 Tag darin im Kühlschrank marinieren lassen.

Zum Anrichten:

Das Saiblingsfilet nach Belieben schneiden und leicht mit dem Rohrzucker II bestreuen und anschließend mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Den Gurkensud nun in eine tiefe Schale geben und den Saibling daraufsetzen. Nun mit dem Tapiokachip und eventuell Wiesenkräutersalat dekorieren.

Guten Appetit!