

Saibling – Escabèche – Jalapeño

Escabèche-Sud

je 80 g Karotten und Schalotten
2 g Knoblauchzehen
17 g frischer Ingwer
Schale von 2 Zitronen
je 1 frischen Thymian- und Rosmarinzweig
4 g Koriandersamen
4-5 schwarze Pfefferkörner
je 10 g Zucker und Salz
5 g Maldon-Salzflocken
100 ml »Sushi Seasoning«
200 ml Champagner-Essig
600 ml Wasser

Jalapeño-Mayonnaise

30 g frische grüne Jalapeño-Schoten, geputzt und entkernt
7 g Salz
15 g Sojasauce
Saft von 1 Limette
45 g Eiweiß
260 ml Traubenkernöl

Escabèche-Vinaigrette

200 ml Escabèche-Sud (siehe Teilrezept »Escabèche-Sud«)
100 ml klarer, abgetropfter Tomatenfond
100 ml Essig-Ingwer-Sud (siehe Teilrezept »eingelegte Ingwertomaten«)
5 g frische Zitronenverbena-Blätter
40 g Xanthan-Base (1 l Wasser mit 15 g Xanthan gemixt)

Saibling

2 frisches, ganzes Saiblingsfilet (ca. 200 g)
500 ml Wasser
5 g Salz
200 ml Olivenöl

Jalapeño-Mayonnaise

Die Jalapeños, das Salz, die Sojasauce und den Limettensaft fein mixen. Das flüssige Eiweiß zugeben und untermixen. Dann das Traubenkernöl einlaufen lassen und weitermixen bis eine cremige Emulsion entstanden ist. Die Jalapeño-Mayonnaise 12 Stunden kalt stellen.

Escabèche-Vinaigrette

Den Escabèche-Sud, den klaren Tomatenfond, den Essig-Ingwer-Sud, die Zitronenverbenablätter und die Xanthan-Base gut durchmixen. Dann durch ein feines Sieb passieren und kalt stellen.

Saibling

Das Saiblingsfilet entgräten, die Haut abziehen und längs halbieren. Das Salz in dem kalten Wasser auflösen. Die Filetstränge 5 Minuten in die Salzlake legen und anschließend unter fließendem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Danach im aromatisierten Olivenöl bei 48°C für 10 bis 12 Minuten garen.

Anrichten

Je ein buntes Pottपुरi aus je 2 – 3 halbtrocknete Tomatenfiletkreise, Zucker- und Wassermelonenperlen, frischen roten und gelben Johannisbeertomaten, eingelegte Ingwertomaten, Pepquinos und etwas Tomatengallert aus grünfleischigen Tomaten mittig auf 4 tiefe Teller anrichten. Je 3 Röllchen Saibling auf die Teller geben und in die Zwischenräume etwas Jalapeño-Mayonnaise spritzen. Zum Schluss etwas Escabèche-Vinaigrette angießen mit feinen Gewürztagetesblättchen und –blüten garnieren.