

Saibling mit Apfel und Wasabi

Zubereitungszeit:

ca. 35 Minuten

Zutaten für 4 Personen

5 frische Saiblingsfilets (mit Haut),
6EL Olivenöl,
Saft von ½ Zitrone,
Meersalz,
1 Apfel,
1EL Thymianblättchen,
1EL Wasabi-Paste,
1EL Crème fraîche,
2TL Schinkensalz (schon vorgemacht),
Olivenöl zum Servieren



Zubereitung:

Die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Zuerst 1 Saiblingsfilet von der Haut schneiden und sehr fein würfeln. Die restlichen Saiblingsfilets quer halbieren. Öl und Zitronensaft gut verrühren und mit Meersalz würzen.

Den Apfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in sehr feine Würfel schneiden. Mit den Fischwürfeln und den Thymianblättchen in die Öl-Zitronensaft-Mischung geben und alle Zutaten gut verrühren. Das Tatar mit etwas Meersalz abschmecken und 15 Minuten marinieren.

Die Plancha bei direkter Hitze (250-300Grad) vorheizen und einölen. Die halbierten Saiblingsfilets auf die Plancha legen und auf jeder Seite etwa 2 Minuten grillen.

Das Fischtatar auf Tellern anrichten. Wasabi und Crème fraîche vermischen, in eine Spritzflasche oder einen Spritzbeutel füllen und jeweils einem haselnussgroßen Tupfen neben das Tatar spritzen.

Je 2 gegrillte Saiblingsfilethälften auf das Tatar legen oder daneben anrichten. Mit dem Schinkensalz bestreuen und mit etwas Öl beträufeln.

Weinempfehlung:

Grüner Veltliner „Spizöla“

Kochabend:

20. Jun, 2018 / Harry u. Jürgen S.