

Kurzgebeizter Saibling mit Sauerrahm-Creme, eigenem Kaviar und Gin-Gurken

Zutaten:

Für den kurzgebeizten Saibling:

- 2 Saiblingfilets, entgrätet
- 50 g grobes Meersalz
- 50 g Zucker
- Frische Dillzweige

Für die Sauerrahm-Creme:

- 150 g Sauerrahm
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Für den eigenen Kaviar:

- 50 g frische Fischrogen (z.B. Saibling oder Forelle)

Für die Gin-Gurken:

- 1 Salatgurke
- 2 EL Gin
- 1 EL Weißweinessig

Anleitung:

1. Zuerst den kurzgebeizten Saibling vorbereiten. Mischen Sie das grobe Meersalz und den Zucker in einer Schüssel. Legen Sie die Saiblingfilets mit der Haut nach unten in einen Vakuumbutel und bedecken Sie sie großzügig mit der Salz-Zucker-Mischung. Legen Sie einige Dillzweige auf die Filets und fügen Sie sie dem Beutel hinzu. Vakuumieren Sie den Beutel sorgfältig und lassen Sie ihn für etwa 2 Stunden im Kühlschrank beizen.
2. Während der Saibling beizt, bereiten Sie die Sauerrahm-Creme vor. Mischen Sie den Sauerrahm mit dem Zitronensaft in einer Schüssel und würzen Sie nach Geschmack mit Salz und Pfeffer. Abdecken und kühl stellen.

3. Den eigenen Kaviar vorbereiten, indem Sie den Fischrogen gründlich waschen und trocken tupfen.
4. Für die Gin-Gurken verwenden Sie den Perlenaustecker, um kleine, runde Perlen aus der Salatgurke auszustechen. Geben Sie die Gurkenperlen in eine Schüssel und vermengen Sie sie mit Gin und Weißweinessig. Gut vermischen und abdecken. Lassen Sie die Gin-Gurken für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.
5. Nachdem der Saibling gebeizt ist, nehmen Sie ihn aus dem Vakuumbbeutel und spülen Sie ihn unter kaltem Wasser ab, um die Beize zu entfernen. Trocken tupfen und in Portionen schneiden.
6. Auf jedem Teller einen Klecks Sauerrahm-Creme verteilen und die portionierten Saiblingsstücke darauf anrichten. Den eigenen Kaviar über den Saibling geben und mit den Gin-Gurken garnieren.
7. Nach Belieben mit zusätzlichen Dillzweigen dekorieren und servieren.