

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. September 2024 ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Klaus Hochkogler

Dreierlei vom Eismeer-Saibling: Sautierte Leber & Konfiertes Filet & Ceviche mit Gurken-Tagliatelle und geröstetem Baguette

Zutaten für zwei Personen

Für den konfierten Saibling:

1 Eismeer-Saiblingsfilet, ohne Haut
500 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Olivenöl in einem Topf (Durchmesser etwa 16 cm) auf 60 Grad erwärmen. Saiblingsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in das Öl geben. Topf in den vorgeheizten Ofen stellen und Fisch 25-30 Minuten konfieren lassen. Mit einem Thermometer die Temperatur von 58 Grad überwachen.

Für das Ceviche:

1 Eismeer-Saiblingsfilet, ohne Haut
1 geräuchertes Eismeer-Saiblingsfilet, ohne Haut
2 Bananen-Schalotten
2 Limetten, Abrieb & Saft
½ Bund Dill
½ TL Piment d'Espelette
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Saiblinge in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Dill hacken. Fisch mit Limettensaft, -abrieb, Schalotten, Dill und Olivenöl vermengen. Mit Piment d'Espelette, Salz, buntem und schwarzen Pfeffer würzen.

Für die Gurken-Tagliatelle:

300 g Salatgurke
3 kleine Schalotten
1 kleine Knoblauchzehe
1 Orange, ganze Frucht
1 Limette, Saft
2 EL Arganöl
1 TL Orangenblütenwasser
1 EL Hollunderblütensirup
½ Bund Dill
2 Msp. Safranpulver
1 TL Piment d'Espelette
½ TL Kubeben-Pfeffer
Salz, aus der Mühle

Zimmerwarme Salatgurke schälen, dann weiter mit dem Spargelschäler Streifen (Tagliatelle) abziehen. In einem Sieb über einer Schüssel mit Salz vermengen und etwa 20 Minuten Wasser ziehen lassen. Wasser auffangen und für das Dressing nutzen. Orange schälen und Filets auslösen. Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Pfeffer und Safran in einem Mörser zerstoßen. Dill hacken. Limette auspressen und mit Arganöl, Orangenblütenwasser, Hollunderblütensirup, Piment d'Espelette, Pfeffer-Safran-Gemisch, Dill, Knoblauch und Schalotten zu einem Dressing anrühren. Mit Gurkenwasser abschmecken. Gurken-Tagliatelle mit Dressing vermengen und kurz ziehen lassen.

Für die Saiblingsleber:

4-6 Eismeer-Saiblingslebern
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lebern in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter von beiden Seiten nicht zu lange anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das geröstete Baguette: Baguette von beiden Seiten mit Öl beträufeln und in einer Pfanne knusprig rösten.
4 Scheiben Baguette
Olivenöl, zu Braten

Für die Garnitur: Pfefferbeeren und Kubeben-Pfeffer mörsern und über Gericht streuen.
1 TL rosa Pfefferbeeren
½ TL Kubeben-Pfeffer

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Der Eismeer-Saibling ist ein Saibling, der in sehr kalten Gewässern lebt. Er wird zum Teil in Gletschergewässern gezüchtet und trägt daher seinen Namen, obwohl er nicht im Meer, sondern im Süßwasser lebt.

Laut WWF empfiehlt es sich **Saibling** aus folgenden Gebieten zu kaufen (Stand September 2024):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa. Aquakultur (Kreislaufanlagen)
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island, Aquakultur, (Durchflussanlagen)