

Fischrezepte

Bachsaibling Mit Holunderblütenmayonnaise

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Fisch, Saibling, Filet, Fluss

2	Bachsaiblinge (à 500 g) / Filet	Zucker
2	Limonen (Saft und Abrieb)	2 Zweige Kerbel
150 ml	Traubenkernöl	2 Zweige Estragon
	Meersalz	

HOLUNDERBLÜTENMAYONAISE

1	Eigelb	Weißer Pfeffer & Salz
300 ml	Traubenkernöl	- frisch aus der Mühle
20 g	Sauerrahm	Zitrone
50 ml	Holunderblütensirup	

HOLUNDERBLÜTENSIRUP

100 g	Zucker	4	Holunderblüten
100 ml	Wasser	1	Prise Zitrone

Holunderblütensirup Zucker und Wasser aufkochen und über die Holunderblüten gießen. Einen Spritzer Zitrone zugeben und abgedeckt ein paar Tage ziehen lassen.

Die Bachsaiblinge filetieren, die Filets in sehr dünne Scheiben schneiden. Die restlichen Zutaten miteinander verrühren und den Fisch damit marinieren.

In das Eigelb unter stetigem Rühren das Traubenkernöl langsam einfließen lassen, bis eine feste Bindung entsteht. Das gelingt am besten mit einem Pürierstab und einem schlanken Messbecher.

Den Sauerrahm und den Holunderblütensirup unterrühren und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Je ein paar Scheiben von dem Bachsaibling auf die Teller verteilen. Mit dem Holunderblütensirup umgießen. Die Holunderblütenmayonnaise dekorativ daran anrichten oder getrennt reichen.

Tipp Dieser Gang gelingt auch, wenn man statt des Bachsaiblings Lachsforellenfilets verwendet.