

LAUWARMES SAIBLINGSFILET MIT GURKENNUDELN UND MEERRETTICHMOUSSE

Ein Rezept von „Schmankerl“ von der Männerkochgruppe Goethecuchi

Zutaten Fisch: für 4 Personen

- 4 Saiblingsfilets à 80 g
- 150 g Butter
- Salz
- Gurkennudeln
- Salatgurke
- Salz, Pfeffer
- 125 g saure Sahne
- 3 EL Creme fraiche
- Cayennepfeffer
- Zitronensaft
- Essig
- 2 EL Öl
- Meerrettichmousse
- 50 g saure Sahne
- 50 g Creme fraiche
- 30 g Meerrettich aus dem Glas
- Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer, Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 2 EL geschlagene Sahne

Zubereitung:

Filets entgräten und auf beiden Seiten leicht salzen. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen. Die Filets hineinlegen und ebenfalls mit Butter bestreichen. Die Form mit Klarsichtfolie fest verschließen und auf der untersten Schiene des auf 80 Grad vorgeheizten Backofens ca. 15 min garen. Aus dem Ofen nehmen und 5 min ziehen lassen.

Die Gurken nicht schälen, mit der Aufschnittmaschine in 3 mm dicke Scheiben (ohne Kerne) und diese zu feinen Nudeln schneiden. 30 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren und eiskalt abschrecken. Mit den übrigen Zutaten mischen und pikant abschmecken. Die Nudeln zwei Stunden durchziehen lassen.

Für die Mousse saure Sahne, Creme fraiche und Meerrettich mischen, mit Salz, Pfeffer, Cayenne, Zucker und Zitronensaft abschmecken (überwürzen) und über Nacht stehenlassen.

Am nächsten Tag durch ein sehr feines Sieb passieren. Die eingeweichte Gelatine daruntermischen. Die Sahne unterheben und in einer Form im Kühlschrank kalt werden lassen (mind. 6 Stunden). 2cm dicke Scheiben abschneiden

Die Filets auf den Nudeln anrichten und die Mousse anlegen.