



Saibling „Gelb“

Zutaten für 4 Portionen:

Saibling

180 g Saiblingsfilet – 4 Stück
 1 Schalotte, 1 Karotte
 ½ Fenchelknolle
 1 cl Pernod
 50 ml Weißwein
 2 Lorbeerblätter, 1 g Safran
 ½ l Wasser, Salz + Pfeffer

Spinatrisotto

180 g Rundkornreis
 100 ml Weißwein
 1 Schalotte
 0,4 l Geflügelfond
 2 Lorbeerblätter
 150 g passierter Spinat
 50 g Butter, 50 g Parmesan
 1 Knoblauchzehe, Salz + Pfeffer

Rote Rübencarpaccio

1 rote Rübe
 Kümmel, Salz + Pfeffer

Warme Apfelmarmelade

1 Apfel
 1 cl Apfelessig
 30 ml Apfelsaft
 50 g Zucker, 2 Nelken
 etwas Stärke, Salz + Pfeffer

Schinkenchip

4 Scheiben Rohschinken

Zubereitung:

Saibling:

Zuerst die Schalotte, Karotte und Fenchelknolle grob hacken und zusammen mit Wasser, Pernod, Weißwein, Lorbeerblättern, Safran, Salz und Pfefferkörnern aufkochen lassen. Schließlich den Saibling hinzugeben und 5 Minuten ziehen lassen.

Spinatrisotto:

Zuerst die Schalotte und den Knoblauch anschwitzen, später auch den Reis mit anschwitzen. Danach mit Weißwein ablöschen und die Lorbeerblätter hinzugeben. Anschließend den Reis mit Geflügelfond aufgießen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen und würzen. Dann den passierten Spinat hinzugeben. Abschließend die kalte Butter und den Parmesan unterrühren.

Rote Rübencarpaccio:

Die rote Rübe gemeinsam mit Kümmel, Salz und Pfeffer gar kochen. Danach die abgekühlte Rübe schälen und hauchdünn aufschneiden (Aufschnittmaschine).

Warme Apfelmarmelade:

Zuerst den Apfel klein schneiden und etwas anbraten. Danach mit Essig und Apfelsaft ablöschen. Anschließend Zucker, Nelken, Salz und Pfeffer hinzugeben. Zum Abschluss mit Stärke binden.

Schinkenchip:

Die Schinkenscheiben auf ein Backpapier legen und bei 210°C Oberhitze 8 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht Ihnen Küchenchef Wolfgang Draxler!