

SAIBLING-RETTICH-ROLLE MIT KOHLRABI



BIERTIPP:

Rieder Bayrisch Märzen



ZUTATEN

4-mal Saiblingfilet
1 Stück Kohlrabi
¼ Liter Obers
Salz
Zucker
Zitrone
Koriander
Lorbeer
Kren
Rettich
Blattspinat
Folie
Essig
Safran
Orangensaft
Dill
Etwas Wasabi

ZUBEREITUNG

Saibling mit Salz, Zucker, Koriander, Lorbeer und Zitronen marinieren. Den Saibling mit Spinat in die etwas eingesalzenen, dünn geschnittenen Rettich eindrehen. Obers mit Wasabi, Zitrone und Salz mischen und in eine iSi Flasche füllen. Den Kohlrabi dünn schneiden, mit Zucker karamellisieren, mit Orangensaft abschrecken, mit Safran und Weißwein einkochen und den Fenchel darin garen. Die geschnittene Rolle vom Fisch darauf anrichten, mit Wasabischaum und Dill garnieren.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

