

SAIBLING MIT SCHWARZWURZEL



BIERTIPP:
Rieder Honig Bier



ZUTATEN

2 Saiblings Filet
50 g Pökelsalz
50 g Salz
50 g Staubzucker
Zitronen
Thymian
Sternanis
Fenchelsaat
Schwarzwurzel
Sellerie
Sauerrahm
Mayonnaise
Walnüsse
Milch
1 Apfel

ZUBEREITUNG

Saibling entgräten, mit Salz, Zucker, Pökelsalz, Fenchel, Zitronen, Sternanis und Thymian marinieren.

Die Schwarzwurzeln schälen und direkt in Milch aufsetzen (das verhindert, dass sie sich verfärben). Sie sollten so lange köcheln, bis sie weich sind. Die Schwarzwurzeln aus der Milch nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Die Sellerie würfel in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren, sodass sie noch etwas Biss haben. Anschließend sofort in Eiswasser abschrecken, um die Gärung zu stoppen und die Farbe zu erhalten. Die Apfelwürfel mit Sauerrahm, Mayonnaise und Essig in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken, bis der Salat eine leichte Süße und Säure hat. Den Apfel-Sauerrahm-Salat auf einem Teller anrichten und die Schwarzwurzelstücke darauf verteilen. Die marinierten Saiblings Stücke darauf platzieren. Mit etwas frischem Thymian garnieren und servieren.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

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

