



Rezepte & Kochstories

Autor: Florian Patauner

Datum: 15.04.2021

Titel: Gebeizter Saibling mit Zweierlei vom Terlaner Spargel Margarete

Zutaten für 4 Personen

Spargeltatar

- 4 gründlich geschälte dicke Stangen Spargel
- 2 El Schnittlauch
- etwas Olivenöl
- 1 El geschmorter Zwiebel
- Saft von einer Viertel Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Bärlauchpesto

Spargelcreme

- 250 g geschälter Spargel
- 1 kleine Zwiebel
- 50 ml Weißwein
- etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Zeste von einer Zitrone

www.gustelier.it - info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, 1 - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai



Gebeizter Saibling

- 4 mittelgroße bis große Saiblingsfilets fertig zugeputzt
- 15 Wacholderbeeren
- 50 schwarze Pfefferkörner
- 35 g Meersalz grob
- Zeste von einer Zitrone
- einige Petersilien- und Kerbelstängel, grob geschnitten

Zubereitung

- Saibling zuputzen und zupfen.
- Für die Beize: Die Wacholderbeeren und die Pfefferkörner im Mörser zerkleinern. Die Petersilien- und Kerbelstängel klein hacken. Mit der Zeste von einer Zitrone und dem Meersalz hineingeben und mitmörsern.
- Gleichmäßig auf den Saiblingsfilets verteilen und vakuumieren bzw mit Klarsichtfolie bedecken und einen Tag im Kühlschrank einziehen lassen.
- Den Spargel für das Tatar und die Spargelcreme schälen.
- Die Spargeln halbieren und in Salzwasser für zwei Minuten kochen, herausnehmen und auskühlen lassen. Den Spargelfond aufbewahren. Die Spitzen werden für das Tatar und die Endstücke für die Spargelcreme verwendet.

Für das Spargeltatar:

- Den Zwiebel fein würfelig schneiden und in der Pfanne mit etwas Olivenöl schmoren.
- Schnittlauch schneiden.
- Die Spargelspitzen in sehr kleine Würfel schneiden.
- Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.



Für die Spargelcreme:

- Den Zwiebel in Scheiben schneiden und farblos anschwitzen und mit dem Weißwein löschen.
- Mit etwas Spargelfond aufgießen und einkochen lassen, bis die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist, dann den Spargel untermengen.
- Die Zitronenzeste dazu geben und den Spargel mixen und dabei etwas Olivenöl fadenweise einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung:

- Den Saibling sauber abputzen und dünne Scheiben schneiden
- Den Teller mit dem Spargeltatar, der Spargelcreme und dem Saibling nach Belieben anrichten und mit Bärlauchpesto (einige Blätter Bärlauch mit Olivenöl mixen) garnieren.