

Hausgebeiztes Saiblingsfilet mit roter Beete und Gin



Edle Fischgerichte aus der Heimat

Wir haben für Silvester ein herrliches Gericht für Gourmets zubereitet. Der mit roter Beete gefärbte Saibling sorgt mit seinem ansprechenden Farbspiel für vollste Aufmerksamkeit. Besonders gut schmeckt der heimische Gin dazu. Sowohl als Gewürzzutat, als auch begleitendes Getränk. Ein wahrer Stimmungsaufheller. Genau das richtige für Silvester 2018.

Guten Appetit und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2019.

Zutaten

Für 4-6 Personen:

- 2 x 350 g Saiblingsfilets mit Haut (Großer Saibling oder Lachsforelle)
- 100 g rote Beete
- 50 g frischer Meerrettich

- 4 cl heimischer Gin
- 70 g Zucker
- 50 g Salz
- 100 g Rote Bete (vorgegart und vakuiert)
- 100 g Schlagsahne
- 50 g Schmand
- 3 EL Meerrettich, frisch oder aus dem Glas
- 2 EL Essig oder Zitronensaft
- 2 EL Gin
- 1 Pck. Sofort-Gelatine
- Zum Anrichten: Kresse, Meerrettich und gekochte rote Beetescheiben

Zubereitung

Die frische rote Bete und den frischen Meerrettich schälen und fein reiben. Mit Gin verrühren.

Den Zucker mit dem Salz mischen. Die Saiblingsfilets waschen und trockentupfen. Auf beide Filets die Salz-Zuckermischung häufen (Fleischseite). Die rote Beetemischung darauf geben. Beide Hälften zusammenlegen, so dass die Hautseiten außen sind.

Stramm in Klarsichtfolie einwickeln und in einem flachen Gefäß im Kühlschrank ca. 36 Stunden ziehen lassen.

Nach 36 Stunden den Saibling herausnehmen und die Beize abwaschen. Fisch trocken tupfen.

Sahne steif schlagen. 100 g gekochte Rote Bete würfeln und mit Gin, Essig, Schmand und Meerrettich fein pürieren (Mixstab). Danach die rote Beetecreme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Sofort-Gelatine unter ständigem Rühren einrühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Die rote Beete-Mousse für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Anrichten den Saibling abtupfen und in dünne Scheiben schneiden. Mit roter Beete Mousse, Kresse und frisch geriebenem Meerrettich servieren.

Tipp: Dazu Brot und eingelegte rote Beete servieren.

