

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Saibling

gebeizt
mit Tacos-Taschen



Zutaten für 4 Personen

FISCH:

320g Filets ohne Haut

BEIZE:

1 KL Dill, gehackt

1 KL Senfkörner

1 KL Pfefferkörner, rosa

10g Salz

10g Zucker

½ Zitrone, Schale gerieben

TACOS-TASCHEN:

4 Tacos-Taschen

100g Wassermelone, Würfel

100g Gurke entkernt, Würfel

70g Tomate entkernt, Würfel

40g rote Zwiebeln, gehackt

50g Frühlingszwiebeln,
geschnitten

2 Korianderzweige, gehackt

1 KL Sesam, weiss und schwarz

2 EL Sweet Chili Sauce

1 EL Sesamöl

SAUERRAHM-SAUCE:

2 EL Sauerrahm

1 Limette, Schale und Saft

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Saibling

gebeizt
mit Tacos-Taschen

Vorbereiten

BEIZE:

Senf- und Pfefferkörner im Mörser fein zerdrücken und zusammen mit allen Zutaten der Beize vermischen.

FISCH:

Die Filettranchen beidseitig in der Beize marinieren. Zugedeckt ca. 24 Std. kühlstellen.

TACOS-TASCHEN:

Die Zutaten der Füllung vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SAUERRAHM-SAUCE:

Sauerrahm mit geriebener Limmetenschale und dem Saft mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kühlstellen.

Zubereiten

FISCH:

Filets aus der Beize nehmen und in Tranchen schneiden.

TACOS-TASCHEN:

Im vorgeheizten Ofen die Tacos-Taschen bei 160°C Umluft ca. 2–3 Min. wärmen.

Anrichten

Füllung in die warmen Tacos-Taschen geben und auf Teller legen. Filettranchen dazu und mit der Sauerrahmsauce servieren.

Tipp

Den gebeizten Fisch in Würfel schneiden und zusammen mit der Füllung in die Tacos- Schalen geben.

Für dieses Gericht eignet sich auch Meerfisch.