

Lechtal Saibling in Wacholderbutter mit Lauch und Fichtensprossen **Joachim Wissler**

Saibling in Wacholderbutter

4 Tranchen frisches Saiblingsfilet (à 40 g), von einem 2 kg schweren Lechtal-Saibling
250 g braune Butter; 75 g Holzkohle-Öl; 1/2 Bund Thymianzweige; 7,5 g Wacholderbeeren,
geröstet und geschrotet

Saiblingsleberflan

25 g Zucker; 300 g flüssige Sahne; 100 g Räucheraal; 1,5 g Wacholderbeeren, zerdrückt; 120
g Saiblingsleber, frisch; 60 g Eiweiß; 40 g Eigelb; 50 g Granny-Smith-Apfelsaft; 35 g braune
Butter; 1,8 g Rote-Beete-Granulat; 5 g Apfelessig; 5 g Salz; 3 1/2 Blätter Gelatine,
eingeweicht; heißer Dashi-Geleeüberzug

Saiblings-Grätensud

375 g geräucherte, rohe Saiblingsgräten; 1 l Court Bouillon; je 60 g geschälte Zwiebeln,
Stauden- und Knollensellerie; 50 g Lauch, nur das Weiße; 25 g Knoblauchzehe, geschält; 2
frische Lorbeerblätter; 4 g weißer Pfeffer, geschrotet; 8 – 10 g frisch geriebener Meerrettich;
Guarzoon; 1/4 Bund Blattpetersilie; Cayennepfeffer; Zitronensaft; Meersalz

Fichtensprossen-Tapioka

75 g weiße Tapiokaperlen; Salz; 475 g Birkenwasser; 25 g Estragonessig; 20 g frischer
Ingwer, gerieben; 75 g frische Fichtensprossen; Cayennepfeffer; Limonensaft;
Tannenwipfelöl

Anrichten

frische Lauchringe, in verschiedenen Größen; weiße Rettich-Perlen, blanchiert und in
eigenem Saft und Wasabi eingelegt; Granny-Smith-Apfel-Perlen, in gebundenem Apfelsaft
eingelegt; gelbe Senfsaat, in Apfelsaft gegart; Saiblingskaviar; Granny-Smith-Apfel-Gel;
kleine Kapuzinerkresseblättchen; gezupfte Gänseblümchenblüten; Weizengrasöl; Reis,
gepufft

Saibling in Wacholderbutter

Die braune Butter mit dem Holzkohle-Öl auf 80°C erhitzen. Die Thymianzweige und die Wacholderbeeren zugeben und 20 Minuten ziehen lassen. Die Wacholderbutter passieren und auf 48°C erhitzen. Die Saiblingstranchen in kleine Glasformen mit Verschlussdeckel setzen und mit der warmen Wacholderbutter aufgießen, sodass der Fisch 1 cm bedeckt ist. Alles zusammen abkühlen lassen und kalt stellen. Vor dem Anrichten die Glasformen in den Dampfgarofen stellen und den Fisch bei 55°C Dampf auf eine Kerntemperatur von 42°C confieren.

Saiblingsleberflan

Den Zucker karamellisieren und mit der Sahne ablöschen. Den klein geschnittenen Räucheraal und die Wacholderbeeren zugeben. Alles vakuumieren und im Dampfgarofen bei 70°C 1 Stunde dämpfen. Die Wacholder-Räucheraal-Sahne passieren und zusammen mit der Saiblingsleber, dem Eiweiß, dem Eigelb, dem Apfelsaft, der braunen Butter, dem Rote-Beete-Granulat, dem Apfelessig und dem Salz im Thermomix glattmixen. Die Masse fein passieren, auf ein kleines Blech gießen und mit Frischhaltefolie überziehen. Dann im Dampfgarofen bei 70°C 25 Minuten dämpfen. Den gestockten Saiblingsleberflan im Kühlschrank ohne Folie abkühlen lassen, dann mit heißem Dashi-Gelee überziehen und gelieren lassen. Anschließend daraus Kreise mit einem Durchmesser von 4 cm ausstechen und mittig in Halbkreise halbieren. Bis zum Anrichten kalt stellen.

Saiblings-Grätensud

Die Saiblingsgräten zusammen mit der Court Bouillon, dem geschnittenen Gemüse, dem Knoblauch, den Lorbeerblättern und dem Pfeffer aufkochen und 20 Minuten leicht köchelnd ziehen lassen. Den frisch geriebenen Meerrettich in ein Passiertuch geben und den Grätenfond langsam darübergießen. Den abtropfenden Grätensud kalt stellen. Vor dem Anrichten den Sud erwärmen und mit Guarzoon binden. Zum Schluss die kleingeschnittene Petersilie in den Sud legen und 15 Minuten ziehen lassen. Den Grätensud mit Cayennepfeffer, Zitronensaft und Meersalz abschmecken und passieren.

Fichtensprossen-Tapioka

Die Tapiokaperlen in Wasser und etwas Salz kochen, bis in der Perlenmitte noch ein kleiner weißer Punkt zu sehen ist. Dann abgießen und mit kaltem Wasser gründlich abspülen. Das Birkenwasser, den Estraogonessig, den Ingwer und 50 g Fichtensprossen vakuumieren und im Dampfgarofen bei 80°C 1 Stunde dämpfen. Den Fichtensprossensud passieren. Die Tapiokaperlen mit dem Fichtensprossensud und den restlichen fein gehackten Fichtensprossen vermengen und auf 45°C erwärmen. Die Fichtensprossen-Tapioka mit Salz, Cayennepfeffer und Limonensaft abschmecken und mit wenig Tannenwipfelöl verfeinern.

Anrichten

Je 1 großen Ausstechring mittig auf 4 Teller stellen. Darin einige dünne Lauchringe in verschiedenen Größen anrichten. Die Lauchringe mit Fichtensprossen-Tapioka, Rettich-Perlen, Granny-Smith-Apfel-Perlen, Rettich-Perlen, Senf-Saat und Saiblings-Kaviar füllen. In die Zwischenräume einige Tupfen Apfel-Gel spritzen. Dann alles mit Kapuzinerkresseblättchen, gezupften Gänseblumenblüten garnieren. Dann mit etwas Weizenrasöl beträufeln. Je 1 Saiblings-Tranche mit gepufftem Reis bestreuen und mittig auf das Lauch-Arrangement setzen. Auf dem Fisch je 1 Saiblingsleberflan platzieren. Den warmen Grätensud in Kännchen füllen und bei Tisch angießen.