

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Januar 2026 ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Max Cagal

Saiblingstatar mit Gurken-Dill-Emulsion, Senfkaviar und Brotchips

Zutaten für zwei Personen

Für das Saiblingstatar:

2 Saiblingsfilets, à 150 g, ohne Haut
 1 Zitrone, Abrieb
 50 ml Olivenöl
 1 Bund Dill
 1 Bund glatte Petersilie
 1 TL Pfefferkörner
 120 g Zucker
 100 g Salz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Gefäß 100 g Salz und Zucker mit 500 ml Wasser aufmixen. Dill und Petersilie grob hacken und mit den Pfefferkörnern dazugeben. Die Filets in die Beize geben und für 20 Minuten kühl stellen. Anschließend in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl, Zitronenzeste, Salz, Pfeffer und etwas Dill abschmecken. Mit Hilfe eines Anrichterings auf Teller geben.

Für die Gurken-Dill Marinade:

1 Gurke
 1 eingelegte Gurke
 1 Zitrone, Abrieb
 3 EL Apfelessig
 200 ml Olivenöl
 ½ Bund Dill
 Salz, aus der Mühle

Dill und Gurke entsaften. Den Saft mit Salz, Zitronenzeste und Essig mischen. Anschließend das Olivenöl mit einem Stabmixer dazu emulgieren. Dabei nicht zu fest werden lassen.

Die eingelegte Gurke kurz in die Marinade einlegen, anschließend fächern und als Garnitur verwenden.

Für den Senfkaviar:

200 ml Apfelsaft
 2 EL Senfsaat

Senfsaat mit dem Apfelsaft in einem Topf aufkochen. Anschließend abdecken und ziehen lassen.

Für die Brotchips:

2 Scheiben Toastbrot
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Öl im Topf erhitzen. Toastbrot dünn ausrollen, rund ausschneiden und im Topf goldbraun frittieren. Salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Saibling** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Januar 2026*):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island Aquakultur: Durchflussanlagen