

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Februar 2019** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



**Saibling mit Apfelsud, Fenchelsalat und Limonen-Crème-
fraîche**

Zutaten für zwei Personen

- Für den Fisch:** Den Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.
 4 portionierte Saiblingstücke Saibling auf einen Teller legen, mit Klarsichtfolie abdecken und mit einer
 10 g Räuchermehl (Buche) Smokepipe räuchern. Alternativ ohne Smokepipe: den Saibling auf ein
 Olivenöl Kuchengitter legen. Das Räuchermehl in einen tiefen Einsatz füllen, den
 Salz, aus der Mühle Fisch auf dem Gitter obenauf legen und das Ganze mit Alufolie abdecken.
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Solange auf dem Herd erhitzen bis das Buchenmehl qualmt. Für 10
 Minuten beiseite stellen.
 Den Fisch mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im
 Ofen bei 80 Grad nachgaren.
- Für den Apfelsud:** Die Äpfel waschen, trockentupfen, vierteln, entkernen und mit Schale in
 3 saftige süßsaure Äpfel kleine Stücke schneiden. Die Radieschenblätter waschen, trockentupfen
 50 g Radieschenblätter und ohne Stiel ebenfalls klein schneiden. Apfelstücke und
 250 ml Apfelsaft Radieschenblätter in einen Standmixer geben. Apfelsaft, Puderzucker und
 150 ml Mineralwasser Mineralwasser hinzu gießen und alles möglichst fein pürieren. Gin
 4 cl Gin hinzugeben und erneut mixen. Den Sud durch ein feines Sieb passieren.
 1 Msp. Xanthan Xanthan mit etwas Wasser glatrühren. Den Sud je nach Süße der Äpfel
 Puderzucker, zum Süßen und Geschmack mit Puderzucker nachsüßen und mit etwas Xanthan
 abbinden und mit einem Pürierstab mixen.
- Für den Fenchelsalat:** Fenchel waschen, trockentupfen, halbieren und fein hobeln. Mit Salz,
 1 Knolle Fenchel mit Grün Pfeffer Zucker, Essig, Pernod und Olivenöl vermengen und verkneten.
 1 EL Pernod Das Fenchelgrün schneiden und unterheben.
 4 EL Balsamico-Essig
 40 ml Olivenöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Creme:** Limette waschen und trockentupfen. Creme fraîche mit dem
 150 g Crème fraîche Limettenabrieb vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
 1 Limette
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Radieschen waschen und trockentupfen. Mit einem Hobel zu dünnen
 2 Radieschen Scheiben hobeln und in eine mit Wasser gefüllte Schale geben.
 1 EL Forellenkaviar Anschließend mit dem Forellenkaviar auf dem Gericht verteilen.
 Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.