

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juni 2022** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



**Roh marinierte Saiblings-"Tagliatelle" mit
 Staudensellerie und Kräuter-Sud**

Zutaten für vier Personen

Für den Kräuter-Sud:

- 4 Zweige Estragon
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 4 Zweige Basilikum
- 1 Bund Schnittlauch
- 150 ml Pflanzenöl
- Reisessig, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kräuter waschen und grob zerkleinern. Das Öl im Topf auf 60 Grad erwärmen, die Kräuter hinzugeben und darin ziehen lassen. Danach in den Standmixer füllen und etwas zerkleinern.

Durch ein feines Sieb passieren und in Schüsseln abtropfen lassen. Mit Reisessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss über die Saiblings-Tagliatelle träufeln.

Für die „Tagliatelle“:

- 200 g Saiblingsfilet, ohne Haut
- ½ Granny Smith Apfel
- 2 St. Staudensellerie
- 1 Zitrone
- 6 Halme Schnittlauch
- 1 EL Zitronen-Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fisch mit kaltem Wasser abwaschen, trockentupfen und längs in Streifen „Tagliatelle“ schneiden. Zitronenabrieb und etwas Saft hinzugeben, mit Zitronen-Öl vermengen und mit dem Fisch verrühren.

Apfel waschen, entkernen und würfeln.

Staudensellerie waschen, trockentupfen, schälen, die Fäden ziehen und würfeln. Saiblingsstreifen mit dem Apfel und Staudensellerie in eine Schüssel geben. Beides zum Fisch dazugeben.

Schnittlauch hacken und in die Schüssel geben. Mit etwas Zitronensaft Salz und Pfeffer abschmecken.



Laut WWF werden **Saiblinge, Seesaiblinge und Bachsaiblinge** aus folgenden Gebieten empfohlen: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen oder Island, Aquakultur: Durchflussanlagen

(Stand: Mai 2022)

Für die Garnitur:

- Kresse, zum Garnieren
- Saiblingskaviar, zum Garnieren

Beides für die Garnitur nutzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse und Saiblingskaviar garnieren und servieren.