

Weihnachtsmenü

KOMPOSITION 2023



VON GERHARD WIESER

finedining

CASTEL

Saiblingstatar

Buttermilchkaltschale | Saiblingskaviar



Saiblingstatar, Buttermilchkaltschale,
Petersilienöl, Saiblingskaviar

⋈
Sommelière Ivana Capraro
empfiehlt passend dazu:

⋈
Flors di Uis 2021 | Malvasia, Tocai Friulano, Riesling
Tenuta Vie di Romans
Friaul | Italien

Zutaten

für 4 Personen

Saibling

- 1 Saibling, ca. 1 kg
- Salz
- Pfeffer weiß aus der Mühle
- Fleur de Sel (Salzblüte)
- 30 ml Olivenöl
- 1 Spritzer Zitronensaft

Buttermilchkaltschalte

- 50 g Buttermilch
- 50 g Sahne
- 50 g Joghurt
- ½ Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Basilikumblätter
- 10 ml mildes Olivenöl
- 1 Spritzer Zitronensaft

Weiteres

- Frische Meerrettichwurzel
- 2 EL Schnittlauch, feingeschnitten
- 4 EL Saiblings Kaviar
- 4 TL Dill-Öl
- Kapuzinerkresse
- 4 Graubrot gebacken

Zubereitung

Saibling

- Saibling putzen, waschen, filetieren, mit einer Fischpinzette entgräten, Haut abziehen und in kleine Würfel schneiden.
- Die Saibling Würfel mit Salz, Pfeffer weiß aus der Mühle, Fleur de Sel (Salzblüte), Olivenöl und Zitronensaft würzen und verrühren.
- Danach kaltstellen.

Buttermilchkaltschale

- Die Buttermilch, Sahne, Joghurt mit Salz und Pfeffer verrühren.
- Die Knoblauchzehe und die Basilikumblätter einlegen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
- Mit dem Olivenöl und Zitronensaft abschmecken.

Fertigstellung

- Das Saiblingstatar in Ringe drücken und mit dem geriebenen Meerrettich und Schnittlauch bestreuen.
- Die Buttermilchkaltschale in einen tiefen Teller geben, das Saiblingstatar daraufsetzen und mit Dill-Öl angießen.
- Mit dem Kaviar und Kapuzinerkresse garnieren und servieren.

Tipp

- Anstelle des Saiblings können Sie auch Forelle, Thunfisch, Lachs oder Renke verwenden.
- Sie können den Saibling auch mit Imperial Kaviar garnieren.

Wir wünschen Ihnen
frohe Weihnachten und
ein gutes neues Jahr.

