Kochen

Markus Buchholz **Dienstag, 14.02.2018**

Gebeizter Saibling auf Glasnudelsalat **Für 4 Personen**

Zutaten
Für die Scampi-Bällchen
100 g Scampi (frisch oder Tk, küchenfertig)
1 Zwiebel
1 EL Currypulver
100 g Mehl
100 ml Sonnenblumenöl
1 EL Wasabi

Für das Koriander-Pesto
20 g Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 Bund Koriander (ca. 40 g)
50 ml Erdnussöl

Für den gebeizten Saibling
200 g Saiblingsfilet
1 Bio-Limette
1 TL Asia-Fischsoße
1 EL Austernsoße
2 EL Sojasoße

Für den Glasnudelsalat
50 g Frühlingszwiebeln
50 g Sojasprossen
200 g Glasnudeln
50 g Shi-Take-Pilze
50 g Mu-Err-Pilze
0,5 Chilischote, rot
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Austernsoße
1 TL Sojasoße
1 TL Sesamöl, geröstet

Zubereitung
1. Scampi putzen und abbrausen. Scampi in feine Würfel schneiden und ca. 10 Minuten im Gefrierfach anfrieren lassen.
2. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Currypulver und Mehl mischen.
3. Scampi in der Küchenmaschine kurz zu einer glatten Masse zerkleinern. Zwiebelwürfel in leicht gesalzenem Wasser ca. 30 Sekunden blanchieren. Herausnehmen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
4. Zwiebelwürfel zu der Scampimasse geben. Diese zu ca. walnußgroßen Bällchen formen.
5. Bällchen im Curry-Mehl wenden, etwas abklopfen.
6. Öl in einer Pfanne erhitzen. Scampi darin rundum ca. 3 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und abtropfen lassen.
7. Für das Pesto Knoblauch abziehen und grob hacken. Ingwer schälen und ebenfalls grob hacken.
8. Koriander abbrausen, trockenschütteln und grob hacken. Mit Knoblauch, Ingwer und Erdnussöl fein pürieren.
9. Saibling abbrausen, trockentupfen und in feine, dünne Streifen schneiden.

Die Limette heiß abbrausen und trockentupfen. Die Schale dünn abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen.
10. Limettensaft und -schale mit Fisch-, Austern- und Sojasoße verrühren.
Die Fischstreifen darin ca. 15 Minuten marinieren.
11. In der Zwischenzeit für den Glasnudelsalat die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Streifen schneiden. Sprossen abbrausen und trockenschütteln. Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Chilischote in feine Streifen schneiden.
12. Öl erhitzen, die vorbereiteten Zutaten darin ca. 3 Minuten andünsten.
2 EL Koriander-Pesto unterrühren. Mit Austern- und Sojasoße sowie Sesamöl abschmecken.
13. Die Glasnudeln in eine Schale geben, mit kochendem Wasser übergießen und ca. 1 Minute ziehen lassen. Abgießen und abtropfen lassen.
14. Die Glasnudeln mit dem Gemüse mischen und abschmecken.
15. Den marinierten Saibling und Scampi-Bällchen auf dem Glasnudelsalat anrichten und mit Wasabi servieren.