

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, den 02.11.2022

Zweierlei vom Saibling mit Butternudeln

Für 4 Personen

Zutaten

Zur Vorbereitung:

3 Saiblinge, à ca. 500 g (küchenfertig)

Für die Saiblinge

80 g Veilchenblüten, getrocknet, ca.

etwas Pfeffer

etwas Salz

etwas Zucker

1 Limette

Für das gebratene Saiblingfilet

50 g Weizenmehl

4 EL Butterschmalz

etwas Salz

2 Stiele Thymian

2 EL Butter

Für den Nudelteig

500 g Mehl

4 Eier (Größe M)

5 EL Mineralwasser

1 EL Olivenöl

etwas Salz

2 EL Butter



Zubereitung

1. **Etwa 4 Stunden vorher Saiblinge** gründlich unter fließend kaltem Wasser abbrausen und trockentupfen.
2. Die Fische filetieren und die Bauchlappen abschneiden (Wer das nicht möchte, kann sich die Fische auch vom Fischhändler filetieren lassen). Gräten mit Hilfe einer Grätenzange oder Pinzette entfernen.
3. Für das **Saibling-Mosaik** die getrockneten Veilchenblüten fein hacken, zu Blütenstaub verarbeiten und beiseite stellen.
4. Zwei Saiblingfilets mit einem scharfen Messer von der Haut befreien. Filets je nach Größe des Saiblings der Länge nach in 3 oder 4 Streifen schneiden. Die rohen Fischstreifen rundherum mit Pfeffer, Salz und ganz wenig Zucker würzen.
5. Veilchenstaub auf ein Blech oder die Arbeitsfläche geben und die einzelnen Filetstreifen im Blütenstaub panieren.
6. Ein Stück Frischhaltefolie ausbreiten und jeweils 3-4 Fischstreifen übereinander auf die Folie legen. Die Folie vorsichtig zusammenrollen und zu einer festen Rolle formen. Rolle für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
7. **Für den Nudelteig** Mehl, Eier, Mineralwasser, Öl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen
8. **Den Teig** anschließend mit Hilfe einer Nudelmaschine zu Bandnudeln verarbeiten. Alternativ den Teig ca. 2 mm dünn ausrollen und in Streifen schneiden.
9. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Nudeln darin ca. 2-3 Minuten kochen. Anschließend herausheben und kalt abbrausen.

10. **Für das Saibling-Mosaik** die Folie vorsichtig entfernen und die Rolle in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und auf einen großen Teller legen. Limetten halbieren und den Saft auspressen.

11. Für das **gebratene Saiblingfilet** das Mehl auf einen großen Teller geben. Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Saiblingfilets von beiden Seiten salzen, im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.

12. Saiblingfilets erst ganz kurz auf der Fleischseite, dann ca. 3-4 Minuten auf der Hautseite anbraten.

13. **Inzwischen die Veilchen-Saiblingscheiben** mit Limettensaft beträufeln und kurz marinieren.

14. Hat die gebratene Saiblinghaut die gewünschte Farbe erreicht und ist die Haut knusprig, Thymiansteile und Butter in die Pfanne gegeben. Die Filets mit der flüssigen Butter beschöpfen.

15. **Für die Nudeln** Butter ebenfalls erhitzen und die Nudeln darin kurz schwenken.

16. Gebratene Filets kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und umgehend mit den marinierten Saiblingscheiben und den Nudeln anrichten

Tipp: Für dieses Rezept wird regionaler Saibling in Spitzenqualität ähnlich wie bei der Zubereitung von Sushi benötigt! Um die Rolle etwas stabiler zu bekommen, die Folienenden mit zwei Kunststoffclips (Beutelschließer) fixieren. Beim Schneiden der Rolle darauf achten, dass das Messer sehr scharf sein muss und man keinen starken Druck mit der Klinge ausübt.