



Saibling mit Stachelbeeren - Für 4 Personen -

Zutaten:

280 g Saiblingsfilet
2 Blätter frischer Lorbeer

50 g Duftreis
Holunderblütensirup
6 Stachelbeeren
6 kleinere Tomaten
1 Gurke
1 EL Fermentierte Kamille
120 ml Joghurtmolke
1 Handvoll Minze

Zubereitung:

Aus dem Duftreis mit etwas Wasser und Milch im Thermomix eine glatte Creme kochen. Die Reiscrème mit etwas Holunderblütenessenz abschmecken. Die Minze mit der Joghurtmolke mixen, durch ein Sieb geben und abschmecken. Die Stachelbeeren und Tomaten halbieren und die Kerne vorsichtig aus den Schalen heraus schneiden. Von der Gurke nur die Kerne in 3 cm lange Streifen schneiden. Die Lorbeerblätter mit 1 EL Puderzucker und 1 TL Salz fein mixen. Die Stachelbeerschalen in feine Streifen schneiden. Die fermentierte Kamille fein schneiden.

Fertigstellen:

Den Saibling in 12 Scheiben schneiden und mit etwas von der Lorbeerwürze marinieren. Die Tomaten- und Stachelbeerkerne mit etwas Salz marinieren. Die Gurkenkerne mit etwas Salz und Holunderblütenessenz marinieren. Die Kamille mit den Stachelbeerschalen vermischen.

Anrichten!