

Saibling im Rauch mit Rosenkohlsalat, Rotkohlmarmelade und Preiselbeerdip dazu ein Südtirol DOC Merlot

Zutaten für 4 Personen
Zubereitungszeit: 50 min
Start: 24 h vorher

200 g frischer Rosenkohl (alternativ: gefroren)
120 g Salz
160 g Zucker
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
2 g Kümmel
500 g Rotkohl
1 roter Apfel (leicht säuerlich)
80 ml Kräuteressig
2 Nelken
200 g Wildpreiselbeeren (aus dem Glas)
15 g Gelatine fix
60 g Bio-Wiesenheu
30 g Räuchermehl „Jack Daniels“
600 g Saiblingsfilet (alternativ: Forellenfilets)
50 ml Pernod
200 ml Fischfond
100 ml Weißwein
500 ml Milch
1 Msp. gerebelter Majoran
1 Msp. gemahlener Kümmel
250 g trockene Brotwürfel
6 Eier
20 g Butter

1. Den Strunk des Rosenkohls abschneiden und ein paar Dekoblätter abzupfen. 2 Msp. Salz, 80 g Zucker, 1 Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Kümmel mixen. Danach den Rosenkohl auf einer Vierkantreibe fein raspeln und mit der eben hergestellten Beize (Gewürzmischung) bestreuen – alles vermischen und über Nacht ziehen lassen.

2. Vom Rotkohl 4 große äußere Blätter abziehen und aufheben. Den restlichen Rotkohl sowie den Apfel grob hobeln. Dann mit 80 g Zucker, 2 Msp. Salz, Kräuteressig, Nelken, 1 Lorbeerblatt und dem Apfel ca. 6 Stunden köcheln lassen. (Achtung: Nelken und Lorbeer in ein Gewürzsieb geben, um sie später herausnehmen zu können.) Anschließend alles zur Marmelade mixen.

3. Die Preiselbeeren mit der Gelatine mixen und ca. 2 Stunden kaltstellen. Dann zum Anrichten in einen Spritzbeutel füllen.

4. Heu und Räuchermehl in den Ton- bzw. Edelstahltopf geben, in die Mitte die 4 Rotkohlblätter legen und den in ca. 2 x 6 cm portionierten Saibling daraufsetzen. Nun den Pernod leicht erwärmen, über das Heu gießen und anzünden. Das Ganze wenige Sekunden brennen lassen und mit Fischfond sowie Weißwein ablöschen. Erst dann den Deckel daraufsetzen (bedeckt man alles, ohne vorher abzulöschen, entsteht eine andere Räuchernote) und bei 60 °C Umluft für 1 ½ Stunden in den Ofen schieben. Anschließend den Saiblingsstücken mit einem Bunsenbrenner kurz die typische Grillnote verpassen. (Alternativ kann man auch den Backofen bei 250 °C Grillfunktion kurz benutzen.)

5. Für den Serviettenkloß Milch mit Majoran und Kümmel aufkochen, über die Brotwürfel geben und alles mit 2 Eiern verkneten. 4 Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen (Eigelbe werden nicht mehr gebraucht) und vorsichtig unter die Masse heben. Anschließend alles zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie verpacken und die Enden zusammenheften. (Alternativ: kleine Kugeln anfertigen, einzeln in Frischhaltefolie legen und zusammenheften.) Ins kochende Wasser geben, je nach Größe ca. 5 Minuten kochen und 10–15 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen. Zum Schluss die Rolle in längliche Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Butter ein wenig knusprig anbraten.

6. Zum Anrichten den Rosenkohl in eine runde Form pressen und seitlich auf den Teller setzen. Die Marmelade mittels einer ovalen Form ebenfalls daraufstempeln oder -drücken. Anschließend Kloß, Rosenkohlblätter und Saibling auf den Teller setzen und dazwischen mit Preiselbeergelutupfern und -strichen dekorieren.