



## **Geräucherter Eismeersaibling**

*mit Apfel-Frischkäse und Chicorée*

Den Apfel schälen und reiben, mit Zitronensaft beträufeln, den Frischkäse dazugeben, alles vermengen und mit der gehackten Petersilie und den Gewürzen abschmecken.

Die Filets in feine Tranchen schneiden (ohne Haut).

Den Apfel-Frischkäse in den Chicoréeschiffchen anrichten und mit den Fischtranchen belegen.

## **Tartar vom geräucherten Eismeersaibling**

Die Filets von der Haut schneiden und fein hacken, die Schalotten und die Kräuter fein Hacken und mit dem Sauerrahm, Gervais und dem gehackten Fisch vermengen. Mit den Gewürzen abschmecken und ein wenig ziehen lassen.

## **Marinierter Eismeersaibling**

Salz, Zucker und Koriander vermengen. Ein wenig auf einen Teller streuen. Die Kräuter Hacken und einen Teil auf den Teller dazu streuen. Ein Filet mit der Hautseite nach unten auf den Teller legen. Bis auf einen kleinen Teil den Rest der Salz-Zuckermischung und der Kräuter auf dem Filet verteilen. Das zweite Filet mit der Hautseite nach oben auf das andere Filet legen und den Rest der Salz-Zuckermischung und der Kräuter darüber streuen. Mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen. Für mindestens 24 Stunden marinieren lassen, dabei nach 12 Stunden einmal umdrehen.

Zum Servieren in feine Tranchen schneiden (schräg entlang der Haut, ohne dabei die Haut mitzuschneiden).

### **Zutaten**

*für 6 Portionen*

2 Filets vom geräucherten Eismeersaibling  
100g Hüttenkäse  
50g Gervais  
1 Apfel  
1 Schalottenzwiebel  
Zitronensaft  
Petersilie  
Salz, Pfeffer, Zucker  
2 Chicorée

### **Zutaten**

*für 6 Portionen*

3 Filets vom geräucherten Eismeersaibling  
1 Schalottenzwiebel  
1 – 2 EL Gervais  
Petersilie, Basilikum  
Salz, Pfeffer

### **Zutaten**

*für 6 Portionen*

2 Filets vom frischen Eismeersaibling  
1 EL Salz  
1 EL Zucker  
Pfeffer  
5 Korianderkörner, im Mörser zerstoßen  
Petersilie, Fenchelkraut, Basilikum



## **Eismeersaiblings-Kohlrolle**

Die Kohlblätter vom Strunk befreien und in gesalzenem Wasser kurz blanchieren, herausfischen, kalt abschrecken und trocken tupfen.

Das Backrohr auf 110° vorheizen. Die Filets in Rechtecke schneiden und oben so abschneiden, daß sie gleichmäßig dick sind. Die Abschnitte von der Haut befreien und grob hacken. In einem Pürrierbecher mit dem Schlagobers und ein wenig Salz und Pfeffer zu einer Farce mixen. Die Petersilie hacken und untermischen.

2 Kohlblätter auf eine Frischhaltefolie legen. Ein Filet in die Mitte auf die Blätter legen und mit einem Teil der Farce bestreichen, sodaß noch genug für die restlichen Filets übrig bleibt. Ein zweites Filet darauf legen und mit dem Kohl einrollen, sodaß die Blätter die Filets umfassen. Das ganze so fest wie möglich in die Frischhaltefolie einrollen und die Ränder einschlagen. Mit den anderen Filets wiederholen.

In eine Backform ein wenig Wasser geben, die Rollen hineinlegen und im Backrohr ca. 30 – 35 Minuten pochieren.

## **Zutaten**

*für 4 Portionen*

8 schöne Blätter Kohl  
6 – 8 Filets vom Eismeersaibling  
2 – 3 EL Schlagobers  
Petersilie  
Salz, Pfeffer