heiko**k**c**cht**

geräuchter Saibling – Paradeiser - Paradeiswasser



Schwierigkeit



Zeitaufwand: 30 min

Zutaten für 4 Personen:

- 4 frische Saiblings Filet
- 2 EL Räuchermehl
- 1/2 kg Paradeiser verschiedene Sorten
- Olivenöl
- ½ Zitrone
- Salz Pfeffer

Zubereitung:

Saiblings Filets säubern und mit einer Pinzette die Gräten ziehen.

Der längs nach in kleine Filets schneiden.



Wasser in einem hohen Topf zum Kochen bringen. Die Hälfte der Tomaten entstrunken und dann an der anderen Seite kreuzförmig einschneiden. Tomaten in das kochende Wasser geben und nach ca 30 Sekunden kalt abschrecken und Haut abziehen. Diese Tomaten etwas klein hacken und in einem Topf mit dem Pürier Stab auf mixen. Danach diesen Saft durch ein feines Sieb abseihen – falls zur Hand durch ein Etamin oder eine Stoffwindel. Wir benötigen danach nur noch die Flüssigkeit = Tomatenwasser!

In der Zwischenzeit einen Topf auf den Herd geben, Räuchermehl dazu und mit einem Dampfeinsatz versehen. Sobald das Räuchermehl sich erwärmt und leicht zu rauchen beginnt die Fischfilets mit der Hautseite auf den Dampfgareinsatz legen. Topf mit einem Deckel abdecken und die Fischfilets ca. 10 Minuten warm räuchern. Nach der Zeit die Fischfilets herausnehmen und Meersalz und Pfeffer würzen

In der Zwischenzeit schneiden sie die restlichen Tomaten in Spalten und garnieren mit den Tomatenspalten ihre Teller aus.

Tomatenwasser mit Olivenöl Saft einer ½ Zitrone Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette anrühren und über die Tomatenspalten verteilen. Fischfilet aufsetzten und mit frischen Kräutern garnieren.

Anstatt des Saiblings können Sie auch Forelle oder Reinanke verwenden!

Gutes Gelingen!