saibling im holz - petersilschaum

schwierigkeit

Zeitaufwand ca. 45 min.

Zutaten für 2 personen

2 stk	Biosaibling frisch	1 el	sojalecitin
1 bd	petersil	1 kl	zwiebel
1 be	schlagobers		salz / pfeffer
2 stk	zedernholzkasetten	1/6	Weisswein

© www.heikokocht.at, 2016

Zubereitung:
rohr auf 160 vorheizen und die zedernholzkasetten darin für 30 min. wärmen
saiblingsfilet von gräten und haut befreien – (bitten sie hier doch ihren fischhändler odetr siehe video)

statt der holzkasetten (siehe video – können sie auch einen kleinen zigarrenhumidor, den sie nicht mehr brauchen verwenden) oder eine schöne unbehandelte holzplanke zu beziehen bei www.grillgold.at

petersilschaum:

petersil fein hacken
zwiebel in kleine feine würfel schneiden
zwiebel in einem kleinen topf mit olivenöl glasig anschwitzen, petersil einmal kurz mitrösten
mit weisswein ablöschen und mit dem schlagober auffüllen

einige minuten köcheln lassen bis die flüssigkeit eine cremige konsistenz aufweist

ein kaffeelöfel sojalecitin einstreuen und kurz mitkochen lassen.
Danach mit dem stabmixer gut aufmixen
Durch ein sieb in einen anderen topf seihen

saibling:

warnme holzkasetten nach 30 minuten aus dem rohr nehmen, mit etwas olivenöl einstreichen und das saiblingfilet darauflegen, mit deckel zugedecken und genau 7 minuten im holz ziehen lassen

kurz vor ende der 7 minuten den petersilschaum nochmals wärmen und mit dem stabmixer aufmixen

saibling auf dem holz nehmen, auf teller anrichten und mit dem schaum vollenden

deko ein petersilblatt oder dillspitze

gutes gelingen

© www.heikokocht.at, 2016