



Gebeizter Bachsaibling an Buchweizen, Birne und Blutwurst  
Zum Gùlden Zopf, Blankenhain

4 Personen

Saiblingsbeize:

- 30g frische Blatt Petersilie
- 20g frischer Dill
- 15g frischer Basilikum
- 5g gehackter frischer Thymian
- 1/8 l sehr gutes Olivenöl
- 3 EL Weißweinessig
- Saft von 1 Limone
- 3cl Wodka
- 2cl Nolly Prat
- 30g Zucker
- 30g Meersalz
- 5g Pfefferkörner
- 5g Wacholderbeeren
- 5g Koriandersaat
- 2g Senfkörner
- 2 Schalotten fein geschnitten

Den filetierten und von Gräten befreiten Fisch mit Öl bepinseln

Die Gewürze mörsern und stoßen, mit den restliche Zutaten vermischen und auf dem Fisch verteilen.

Den Fisch in der Beize ca. 24 Stunden einlegen.

-2-

Geschmorte Birne :

1 Stk. Lagerbirne  
10 ml Weißweinessig  
30 g Zucker  
Anis, Saat

Den Birnen schälen mit einem Parisienne Ausstecher mittelgroße Kugeln heraus stechen und mit den restlichen Zutaten vermengen. In einem kleinen Topf bei 140 C° 8 Minuten im Ofen schmoren.

Saiblingstatar:

Ein Teil des Saiblings und der Birne in kleine Würfelchen schneiden und miteinander vermengen. Mit Pfeffer würzen.

Buchweizensalat:

100 g Buchweizen  
1 Stk. Birne  
50 g Blutwurst  
Salz, Pfeffer  
Honigessig, Senföl

Den Buchweizen im Salzwasser weich garen, danach abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Birne und die Blutwurst klein schneiden, mit dem Buchweizen vermengen und mit den restlichen Zutaten gut abschmecken.

Senfkaviar:

50 g Senfsaat  
100 ml Wasser  
10 g Zucker  
10 ml Honigessig

Alle Zutaten zusammen ca. 10 min leicht köcheln lassen. In ein Weck-Glas füllen und über Nacht kalt ziehen lassen.

Blutwurstscheiben:

1 Stk. Blutwurst  
Mehl  
Neutrales Pflanzenöl

Die Blutwurst in Scheiben schneiden, in dem Mehl wenden und in einer vorgeheizten Pfanne mit dem Pflanzenöl kross Braten.