



1 Butter bei die Fische!

Für unsere Sauce zum Saibling braten wir eine Handvoll Kapern mit Knoblauch, Zwiebeln und Peperoncini in viel Butter an



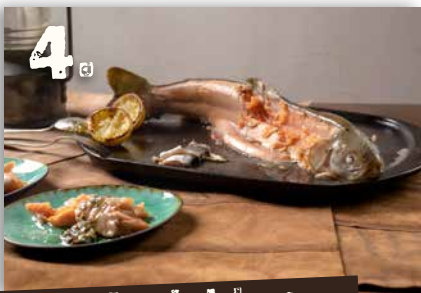
2 Das Fischgewürz ...

... kommt bei unserem Rezept einfach mit in die heiße Butter. Ein paar Gramm Mehl sorgen gleichzeitig für die Bindung



3 Mit dem Martini ...

... die Sauce kurz ablöschen, einmal aufkochen lassen und dann noch heiß über das ausgelöste Fischfilet geben



4 Zum Anrichten ...

Wenn der Fisch seine Kerntemperatur erreicht hat, die Haut einfach abwickeln und den Fisch portionsweise auf kleinen Tellern servieren



REZEPT FÜR 4 PERSONEN

GEBEIZTER LACHS & GEGRILLTE ÄPFEL

ZUTATEN

- 600 g Lachsfilet
- 3 g schwarzer Pfeffer
- 2 g Senfkörner
- 2 g Fenchelsamen
- 45 g grobes Meersalz
- 45 g brauner Zucker
- 10 g Dill
- 2 Braeburn-Äpfel

SAUCE

- 80 g Mayonnaise
(am besten frisch selbstgemacht)
- 80 g Sauerrahm
Salz und Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 100 g Gurke
- 100 g Zwiebeln, rot

GARNITUR

- 4 Dillzweige

VORBEREITUNG

Das Lachsfilet ohne Haut trocken tupfen und in vier gleichgroße Stücke portionieren. Pfeffer, Senfkörner und Fenchelsamen in einer Pfanne bei schwacher Hitze rösten, bis es duftet.

Die Gewürze noch warm im Mörser fein zerstoßen, grobes Meersalz und Zucker beigegeben, Dill fein schneiden und dazumischen. Lachsstücke mit der Hautseite nach unten in eine Schale legen, die Trocken-Beize

auf der Oberseite verteilen und leicht andrücken. Mit einer Klarsichtfolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank beizen lassen. Am nächsten Tag die Beize vom Lachsfilet unter fließend kaltem Wasser abspülen und den Fisch trocken tupfen.

ZUBEREITUNG

Mayonnaise, Sauerrahm und Zitronensaft verrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Zwiebeln schälen, Gurke waschen und in feine Würfel schneiden. Alles mit der Sauce vermischen. Äpfel waschen, horizontal halbieren und etwas von der Schale abschälen. Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel auf einer Grillplatte oder in einer Pfanne mit etwas Rapsöl anbraten, bis der Apfel eine schöne, braune Kruste zeigt.

GERHARDS TIPP

Kalt aus dem Kühlschrank schmeckt der Lachs gut. Noch besser aber wird der Fisch, wenn man ihn bei 50 Grad im Ofen für 15 Minuten kurz temperiert. Wer seinen Grill im Griff hat, kann den Lachs auch einfach mitsamt Teller auf Betriebstemperatur bringen.

Räuchern?



Ob Ihr mit Kohle, Gas oder Elektro grillt – räuchern könnt Ihr mit allem, was einen Deckel hat. Bei Kohle kommen die Chips einfach auf die Glut. Bei Gas und Elektro gibt es spezielle Räucherkörbe – oder Ihr behelft Euch mit einer Alu-Schale. Auch hier dann ein, zwei Stücke glühende Holzkohle rein, Chips dazu, Deckel schließen und fertig!



Hausgebeizter Lachs mit gegrilltem Apfel und einer Sauerrahm-Mayo mit Apfel und Zwiebel: Das Rezept steht auf Seite 47





REZEPTE: GERHARD VOLK · PRODUKTION: ULF TIETGE · FOTOS: JIGAL FICHTNER

FISCH & DIPS

FISCH UND RAUCH SIND AN SICH SCHON EINE KILLER-KOMBI. UNFASSBAR LECKER! WENN MAN DANN NOCH EIN PAAR LECKERE DIPS UND GRILLIDEEN EINBAUT, GERATEN AUCH LANDRATTEN SCHWER INS SCHWÄRMEN