



Rezepte

Gastgeberduell Schlüssel Beckenried,
25. April 2019

Topinambur Tatar mit mariniertem und pochiertem Saibling

<p>Topinambur Tatar 250g Topinambur 10g Zitronensaft 3 dl Bouillon</p>	<p>geschält und in Würfel geschnitten Würfel damit beträufeln Topinambur Würfel in Bouillon weich kochen.</p>
<p>Topinambur Crème 100g Topinambur $\frac{1}{4}$ St Limone Curry Salz & Pfeffer 0,5 dl Kokosmilch 1,5 dl Bouillon</p>	<p>Abschnitte geschält klein geschnitten abgerieben alles zusammen weich kochen und anschliessend pürieren. Topinambur Tatar mit der Crème mischen und kühl stellen</p>
<p>Saibling 2 Saiblingfilet ohne Haut Salz grob, Kräuter frisch</p>	<p>Saibling sauber entgräten und in je 4 gleiche Teile schneiden. Saiblingfilet mit grobem Salz, und Kräutern bestreuen. Anschliessend in Klarsichtfolie satt zu einer „Wurst“ rollen und beide Enden satt zuknöpfen. Im Kühlschrank marinieren.</p>
<p>1 Grapefruit 1 Apfel versch. Kräuter</p>	<p>Filetiert In feine Scheiben geschnitten Saibling bei 50° ca. 7 Minuten pochieren. Topinambur im Anrichtering auf Teller anrichten und mit Grapefruit und Apfel und Kräuter garnieren. Saibling aus der Folie drücken und auf Kräuter anrichten.</p>