



ANDREAS DÖLLERER  
VORSPEISE



## WURZELFLEISCH VOM BLUNTAUSAIBLING MIT SCHNITTLAUCH UND KREN

Zutaten für 4 Personen

Bluntausaibling

4 Stücke Saiblingsfilet á 80 g (ohne Haut und Gräten)

Meersalz

Zitronenpfeffer

Olivenöl

Wasabi

Frisch geriebener Kren

Gemüse

80 g Karottenjulienne

80 g Selleriejulienne

80 g Gelbe Rübenjulienne

50 g Lauchjulienne

120 g Butter

200 ml Rindssuppe

40 ml Rieslingessig

Schnittlauch

Kren

4 gekochte Erdäpfel

## Zubereitung

### BLUNTAUSAIBLING

Die Filetstücke mit Meersalz, Zitronenpfeffer, Olivenöl, Kren und Wasabi marinieren. Auf ein Teller legen, mit Klarsichtfolie abdecken und bei 60°C im Dampfgarer ca. 15 Minuten garen. Die Kerntemperatur sollte etwa 42°C betragen.

### GEMÜSE

Das Julienne Gemüse in Butter etwa 2 Minuten ohne Farbe anschwitzen, Salzen und mit Essig und Rindssuppe auffüllen. Das Gemüse nun 5 Minuten garen.

## Anrichten

Den Saibling auf vier Tellern anrichten, das Gemüse heiß auf dem Fisch verteilen und mit frisch geschnittenem Schnittlauch, Kren und Salzerdäpfeln servieren.

## Weinbegleitung

Als passende Weinbegleitung zu diesem Gericht empfehlen wir unseren 2017er RIESLING vom Muschelkalk trocken.