


Bluntausaibling & „BioBienenApfel“ 
Marinierter Bluntausaibling & BioBienenApfel
Döllerer Honig - Apfel - Zitronenverbenesud
Kapuzinerkresse & Sauerklee

Zutaten:

Bluntausaibling & „BioBienenApfel“:

16 Scheiben Bluntausaiblingsfilet ohne Haut und Gräten
Salzzart (Alternativ Fleur de sel)
2 Bio Bienenäpfel
Kapuzinerkresseblätter & Blüten

Döllerer Honig – Apfel - Zitronenverbenesud:

200g Apfel-Zitronenverbenesaft
30g helle Misopaste
Saft von ½ Zitrone
5g Salz
8g Döllerer Honig

Verbeneöl

Sauerkleeknollen:

2 Einweckgläser (1 Liter) voll mit frischen Sauerkleeknollen
700 ml Weißwein auf die Hälfte reduziert
200 Riesling Ausleseessig
200 Grüner Tee
150 Zucker
4 Zitronenscheiben
4 Zweige Pfefferminze

Zubereitung:

Bluntausaibling & „BioBienenApfel“:

Fisch in der Tellermitte anrichten und mit Salzzart würzen. Apfel in dünne Streifen hobeln passend zuschneiden. Aus den eingelegten Sauerkleewurzeln ein Tartare schneiden, in die Apfelrollen füllen und auf dem Fisch platzieren.

Döllerer Honig – Apfel - Zitronenverbenesud:

Einfach alle Zutaten verrühren und den Saibling damit großzügig marinieren. Mit Verbeneöl beträufeln.

Sauerkleeknollen:

Alle Zutaten aufkochen und heiß über die Knollen gießen. Gläser luftdicht verschließen.