

#POLNISCHE AROMEN - Saibling auf Buchweizen Risotto mit Rote und Gelbe Bette...

Für 4 Personen



500 g Saiblingsfilet
400 g Buchweizen
2 Schalotten
100 ml Weißwein
100 ml weißen Portwein
Gemüsebrühe

Süßsaure Marinade

500 g Zucker
600 ml Essig (z.B. Reisessig)
2 Nelken
1 TL Koriandersamen
1 TL weißen Pfeffer
20 g Salz

Gelbe-Beete-Püree

3 St. große Gelbe Beete (ca. 250 g)
Salz
Zucker
40 g Butter

Rote-Beete-Halbmonde

2 St. Rote Beete
Salz
Zucker

Meerrettich / Nussbutterschaum

200 g Nussbutter
300 ml Gemüsebrühe
170 ml Sahne
Meerrettich

Rote-Bette-Gelee

220 ml Beete-Saft
100 ml Birnenessig
25 g vegetarische Gelatine

Saiblingsfilet in 50 g Stücke portionieren und in einem tiefen Behälter mit aufgekochter süßsaurer Marinade übergießen. 40-60 Min. ziehen lassen.

Gelbe Beete mit Schale in reichlich Salzwasser weichkochen. Beete auskühlen lassen und die Haut abziehen. Kleinschneiden und mit Butter pürieren, mit Salz und Zucker abschmecken.

Rote-Beete-Halbmonde

Rote Beete schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem runden Ausstecher erst Kreise, dann Halbmonde stechen. Mit Salz und Pfeffer beizen, 10 Min. ziehen lassen. Dämpfen, bis sie weich sind.

Buchweizen Risotto

Schalotten in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Buchweizen dazugeben und mit Wein ablöschen. Wein auskochen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Immer wieder mit Brühe ablöschen und unter ständigem Rühren garkochen. Zum Fertigstellen mit kalter Butter cremig rühren.

Meerrettich / Nussbutterschaum

Butter bei mittlerer Hitze bräunen. 5 Min. ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Gemüsebrühe und Sahne aufgießen. Meerrettich nach Bedarf hineinreiben. Sauce aufkochen und bis ca. 70 Grad abkühlen lassen. Mit Handmixer aufschäumen.

Rote-Beete-Gelee

Beetesaft, Birnenessig und vegetarische Gelatine aufkochen und auf ein mit Trennfett besprühtes Blech gießen. 5 min auskühlen lassen und ausstreichen.