

Gegrilltes Filet vom Bachsaibling mit marinierten bunten Rüben aus dem Drehspieß-Korb und frischem Kren

Rezept für 4 Personen

8 Filets vom Mühlbachtaler Bachsaibling
Rapsöl kaltgepresst zum anbraten

200g Rote Rüben vorgekocht
200g Gelbe Rüben geschält
200g weiße Steckrüben geschält
200g Pastinaken geschält
200g Karotten geschält

50g frischer steirischer Kren gerieben
50ml Apfelessig Barrique
Salz, Zucker, Pfeffer & Estragon Senf

1. Saiblings Filet entgräten und halbieren und auf der Filetseite mit Bergkernsalz salzen. Plancha auf den Grill stellen und auf ca. 180 Grad erhitzen. Die Hautseite der Filets mit dem Rapsöl einpinseln. Die Filets auf der Hautseite grillen bis diese glasig sind.
2. Alle Rüben in 3-4cm große Stücke schneiden und bis auf die Roten Rüben knackig blanchieren. Danach in Eiswasser abschrecken und mit den Roten Rüben vermengen.
3. Aus dem Essig, Salz, Zucker und dem Estragon Senf ein Dressing anrühren und das Gemüse damit marinieren. Das Gemüse in einem Vakuumsackerl 20 min ziehen lassen. Den Drehspieß Korb mit dem Gemüse befüllen und ca 15 Min grillen.
4. Das Gemüse auf einen Teller anrichten, mit etwas Dressing marinieren und die beiden Fisch Filets darauf anrichten. Mit etwas frischem Kren und Schnittlauch garnieren.