



MICHI'S *frische* FISCHE

SAIBLINGS BRUSCHETTA

Jetzt online bestellen!
www.michis-frische-fische.at

BRUSCHETTA MIT GEBIRGS- SAIBLING VOM RÄUCHERBRETT

Rezeptidee von Hans Peter Fink

Gasthaus Haberl und Fink's Delikatessen

Zutaten:

- 2 Bio-Gebirgsaiblingsfilets

Pfeffer-Thymian-Rub:

- 1 EL Pfefferkörner
- 1 TL Korianderkörner
- 8 Thymianzweige
- 1 TL grobes Salz
- 1 TL brauner Zucker

- 3 Stk. Limetten
- 1 Stk. Orange
- 300g Apfelsaft
- 100ml salzarme Sojasauce
- 1 Stk. Zitronengras
- 1 KL Fink's Chilipaste
(www.finks-haberl.at/online-shop)
- 1 EL gerösteter Koriander

Chilisalsa-Marinade:

- 50g Ingwer
- 200g Schalotten
- 100g geschälter Knoblauch
- 70g brauner Zucker

Zusätzlich 1 Stange Baguette, reife Paradeiser, Gervais oder Schafskäse, frische Kräuter (Koriander oder Schnittlauch) und Olivenöl

Zubereitung

Pfeffer-Thymian-Rub: 1 EL Pfefferkörner und 1 TL Korianderkörner kräftig rösten. Thymianzweige waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die gerösteten Körner mit 1 TL groben Salz, 1 TL braunem Zucker und dem Thymian im Mörser zerstoßen.

Marinade: Den Ingwer mit einer Krenreibe fein reiben, Zitronengras fein schneiden, braunen Zucker leicht in einem Topf karamellisieren. Ingwer und Zitronengras dazu geben, kurz rösten und mit Apfelsaft und Sojasauce aufgießen. Limetten- und Orangenschale fein abreiben und den Saft auspressen, beides zugeben und weiter einkochen. Knoblauch und Zwiebel fein hacken, die eingekochte Flüssigkeit abseihen und mit dem Zwiebel und dem Knoblauch zum Kochen bringen. Solange einkochen bis eine mollige Konsistenz erreicht ist. Eventuell mit geröstetem-geschrotetem Koriander, Bergkernsalz und Fink's Chilipaste nach Geschmack abrunden.

Den Fisch kalt waschen und trocken tupfen. Die Fleischseite mit dem Rub gründlich einreiben und die Limettenzesten darüber streuen. Das Filet zugedeckt bei Raumtemperatur 30-40 Minuten ziehen lassen. Ein gewässertes Räucherbrett auf dem Grill, offen und bei direkter Hitze zum Rauchen bringen. Sobald das Brett oberflächlich trocken ist, den Fisch auf das Brett legen und bei indirekter Hitze (140-160°C) 10-15 Minuten garen und räuchern. Die Kerntemperatur eventuell mit einem Thermometer überwachen (optimal ca. 45-55°C im Kern) damit der Fisch innen schön glasig und saftig bleibt. Währenddessen den Fisch mit der Chilisalsa-Marinade bestreichen. Die Baguette Scheiben leicht bräunen, mit Olivenöl beträufeln. Mit Tomatenwürfeln, Käse und feingeschnittenen Kräutern belegen. Die Fischfilets von der Haut zupfen und ebenfalls auf dem Baguette verteilen.

MICHI'S FRISCHE FISCH
Naturpark Mürzer Oberland

Telefon: +43 676 55 20 600
servus@michis-frische-fische.at

MICHI'S frischeFISCHE
www.michis-frische-fische.at



Unser landwirtschaftlicher Bio-Betrieb wird
von der Austria Bio Garantie zertifiziert.