

THE FLYING SCHLEMMER

SAIBLING / SELLERIE / AUSTERN / ERBSEN / DASHI

Ein Rezept von Sternekoch Dominik Lobentanzer / Restaurant 271 / Burghausen

Zutaten für 2 Personen

Saibling

1 Saiblingfilet

Gewürzöl

1 L Sonnenblumenöl

1 EL Sechuan Pfeffer

1 EL Kümmel

1 EL Korianderkörner

3 Stk. Sternanis

2 Stk. Zimtstangen

50g frischer Ingwer

2 Stangen Zitronengras

2 Knoblauchzehen ohne Keim

Zesten von 2 Stk. Orangen

2g Safran

1 Bund Koriander

Knollensellerie

1 Stk. Knollensellerie

Butter

Austernpilz

2 Stk. Austernpilz

Erbsen

2 EL Erbsen



Bild Copyright: Jörg Lehmann



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

SAIBLING / SELLERIE / AUSTERN / ERBSEN / DASHI

Ein Rezept von Sternekoch Dominik Lobentanzer / Restaurant 271 / Burghausen

Zutaten

Dashi

500ml Gemüsefond
3 Champignon
25g gerösteter Junglauch
1 Knoblauchzehe
1 Limettenblatt
1/2 Stiel Zitronengras
3 Kirschtomaten
1 Schalotte
20g Bonitoflocken
1 Blatt Kombualge
3 Scheiben frischer Ingwer
Schale und Saft von 2 Limetten und 1 Zitrone
1 TL helle Misopaste
2 Petersilienstängel
1 TL gerösteter Sesam
50 ml Sojasauce
Salz

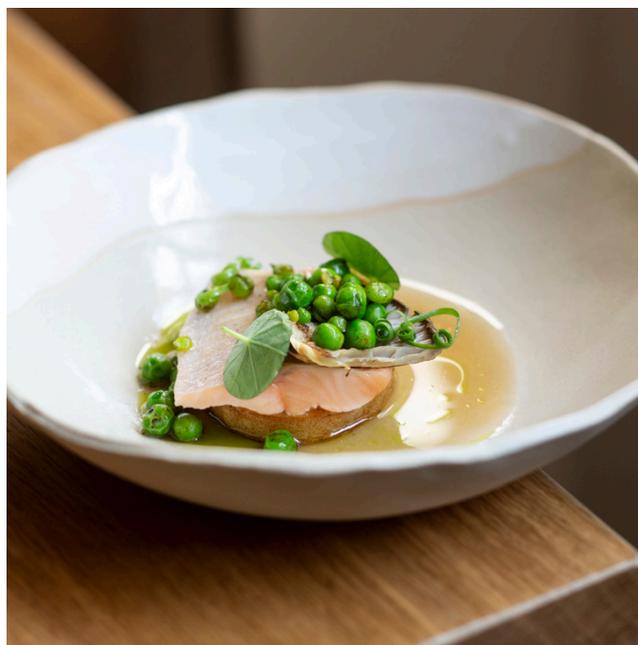


Bild Copyright: Jörg Lehmann



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

SAIBLING / SELLERIE / AUSTERN / ERBSEN / DASHI

Ein Rezept von Sternekoch Dominik Lobentanzer / Restaurant 271 / Burghausen

Zubereitung

Saibling

Saiblingsfilet portionieren und mit Salz & Pfeffer leicht würzen, auf einen Teller legen und mit Gewürzöl marinieren und im Ofen bei 70°C circa 6-8 Minuten garen. Wenn sich die Fischhaut vom Filet gut lösen lässt, ist der Saibling optimal gegart.

Gewürzöl

Alle Zutaten bis auf Safran und Koriander 4 Std. Bei 75° C ziehen lassen. Anschließend 2g Safran und 1 Bund Koriander hinzufügen und nochmal 15 Minuten ziehen lassen.

Knollensellerie

Eine Scheibe Knollensellerie circa 2 cm dick runterschneiden und langsam in Butter weich garen.

Austernpilz

Den Austernpilz in einer Grillpfanne stark von beiden Seiten angrillen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Erbsen

Die Erbsen kurz blanchieren und anschließend in etwas Butter glasieren und mit Salz, Pfeffer & Muskat würzen.

Dashi

Alle Zutaten gemeinsam aufkochen und 90 Minuten ziehen lassen. Passieren und wenn nötig noch mit etwas Salz nachwürzen.



Zum Podcast

