



**Tirol**

# Marinierter Seesaibling mit Wasabi Creme und Gurken

# Marinierter Seesaibling mit Wasabi Creme und Gurken

## Zutaten Seesaibling:

5 Stk. Pfefferkörner, weiß  
30 g Dill  
30 g Basilikum  
3 Stk. Lorbeerblätter  
5 Stk. Wacholderbeeren  
1 TL Senfkörner  
2 Stk. Limetten, geschnitten  
150 g Rohrzucker  
250 g Salz  
  
400 g Seesaiblings Filet, frisch, ohne Gräten

## Zutaten Wasabi Creme:

60 g Crème Fraîche  
5 g Wasabi Paste  
6 cl Sushiessig, süß  
etwas flüssige Sahne  
Salz, Pfeffer weiß aus der Mühle

## Zutaten Gurken:

28 Stk. Gurkenscheiben  
1/8 l Sushiessig

## Zubereitung Seesaibling:

Pfefferkörner, Dill, Basilikum, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Senfkörner, Limetten, Rohrzucker und Salz in einem Kutter fein pürieren.

Mit der Mischung den Seesaibling von allen Seiten gut bedecken und ca. 18 Stunden marinieren.

Danach den Seesaibling herausnehmen und gut mit kaltem Wasser abspülen. Den Seesaibling dann in kaltem Wasser etwa 10 Minuten wässern. Herausnehmen, gut mit Küchenpapier trocknen.

Mit Olivenöl bestreichen und in Stücke schneiden.

## Zubereitung Wasabi Creme:

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einer glatten Creme vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Zubereitung Gurken:

Die Gurken in dünne Scheiben schneiden und mit dem Sushiessig ca 10 Minuten marinieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Die Gurkenscheiben auf einen Teller legen, mit der Wasabi Creme nappieren, darauf den Seesaibling legen. Mit Kerbel, Radieschen, Basilikumkresse und Blüten dekorativ anrichten

© Jürgen Benker