



MILD GERÄUCHERTER
BACHSAIBLING
HASELNUSSMILCH
ALBATRUFFEL
TRAUBEN



KÜCHENCHEF: NILS HENKEL
GOURMETRESTAURANT LERBACH
LERBACHER WEG
51465 BERGISCH GLADBACH
TELEFON: 02202 204 0
WWW.SCHLOSSHOTEL-LERBACH.COM
WWW.NILSHENKEL.COM

Zutaten für 4 Personen

Bachsaibling

2	Bachsaiblinge á 350 g
80 g	Mangoldsalat, rote Blättchen
1 El	Butter
80 g	Trauben (Sultanas), klein & kernlos
5 cl	Riesling
12 g	Albatrüffel
1 El	Haselnüsse, geröstet
	Buchenholzmehl
	Salz, weißer Pfeffer

Haselnussmilch

50 g	Haselnusskerne
35 cl	Milch
20 g	Haselnussöl von gerösteten Nüssen
	Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Bachsaiblinge filetieren, die Gräten mit einer Pinzette ziehen. Die Filets in einem geschlossenen Topf oder Räucherofen 20 Minuten in Buchenholzrauch ohne Temperatur kalt räuchern. Je zwei Saiblingfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf geölte Frischhaltefolie legen. Dann jeweils das zweite Filet darauf setzen, stramm einrollen, nochmals mit Alufolie einrollen und kühlstellen.

Die Haselnusskerne grob hacken und anrösten. Die Milch zufügen, einmal aufkochen und 24 Stunden ziehen lassen. Dann nochmals aufkochen und durch ein feines Sieb passieren. Das Haselnussöl untermixen und mit Salz und etwas weißem Pfeffer abschmecken.

Anrichtung:

Die Saiblingroulade in siedendem Wasser etwa 4 Minuten garen, herausnehmen und weitere 4 Minuten ruhen lassen. Nebenbei die Trauben in etwas Butter anschwanken und mit dem Riesling kurz andünsten. Vom Mangoldsalat acht schöne Blättchen mit etwas Nussöl marinieren und den restlichen Salat in Butter anschwanken, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rouladen auspacken und in je vier Scheiben schneiden, mit etwas grobem Salz bestreuen und auf dem Mangold platzieren. Die Trauben anlegen und die heiße Haselnussmilch angießen. Den Trüffel dünn über den Saibling hobeln, ebenso die Haselnüsse und die Mangoldblätter anlegen.