

GEBEIZTER SAIBLING AUF APFELSALAT MIT SALICORNE

GEBEIZTER SAIBLING AUF APFELSALAT MIT SALICORNE

Ostern, Geburtstage, Frühlingsanfang, Muttertag – es gibt so viele unterschiedliche Anlässe zu denen gebruncht wird. Ich muss ja zugeben, dass ich das Brunchen erst nach und nach für mich entdeckt habe – aber da ich alles liebe wo man viele, viele verschiedene Sachen auf ein großes Buffet zaubern kann habe ich natürlich auch am Brunchen Spaß! Und so unterschiedlich wie die Anlässe sind, so unterschiedlich sind natürlich auch die Leckereien die auf den Tisch kommen. Für diesen Brunch hat sich die Rettungstruppe rund um Sina vom [giftigeblonde](#) Blog und Susi vom [Prostmahlzeit](#) Blog mal wieder versammelt um den Geburtstag der Rettungstruppe zu feiern. Und so hat die Truppe – na klar – einen bunten Geburtstagsbrunch aus lauter leckeren Sachen gezaubert für die man nicht auf Fertigprodukte zurückgreifen muss. Und während Fisch räuchern immer noch auf meiner to-do Liste steht bin ich im Beizen mittlerweile recht furchtlos geworden. So durfte sich dieser frische Saibling munter fröhlich in einer Beize aus Dill und Orange tummeln bevor er am nächsten Tag als Tartar auf einem schnell gezauberten Apfelsalat gelandet ist. Und weil sie mir [zum Kabeljau](#) so gut gefallen haben sind auch die Salicorne wieder mit von der Partie. Als Tipp zum Anrichten auf dem Buffet würde ich vorschlagen entweder kleine Unterteller für die Kaffeetassen zu nehmen oder den Salat in kleinen Gläschen zu präsentieren. Gebeizter Saibling auf Apfelsalat schmeckt übrigens nicht nur zum Brunch, sondern ist auch eine tolle Vorspeise für ein kleines Menü! Die Beiträge der anderen Retter findet ihr natürlich wie immer unten unter dem Rezept – vorbeischaun lohnt sich.



ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

3 Äpfel, z.B. Braeburn

2 Saiblingsfilets, zusammen ca. 250g

1 Blutorange

1/2 Bund Dill

Pfeffer & Salz

4 Wacholderbeeren

1 TL Senfsaat

1/2 EL Zucker

etwas mildes Olivenöl

100g Salicorne

20g Butter

ZUBEREITUNG:

Die Saiblingsfilets trocken tupfen. Die Schale von der halben Blutorange abreiben, die Blutorange halbieren und aus der Hälfte ohne Schale den Saft auspressen. Saft und Schale in ein kleines Schälchen geben, die andere Hälfte der Orange für den nächsten Tag beiseite stellen. Wacholderbeeren und Senfsaat im Mörser grob zerstoßen. Den Dill sehr fein hacken. Alles zusammen mit dem Zucker, einer kräftigen Prise Pfeffer und ca. 1/2 EL Salz zum Orangenabrieb geben. Alles gut vermengen. Den Fisch in einen Vakuumbbeutel oder auf ein großes Stück Frischhaltefolie geben. Die Orangen-Dill Masse auf die Fischseite (also nicht die Hautseite) geben. Vakuumieren oder fest in die Frischhaltefolie einschlagen.



Den Fisch flach in den Kühlschrank legen und beschweren. Wenn ihr wenig Platz habt bietet es sich an einen flachen Teller oder ein Holzbrettchen darauf zu legen und anschließend den Inhalt des Kühlschranks darauf zu stapeln. Wenn ihr Platz habt könnt ihr auch einen gusseisernen Topf darauf stellen. Wie auch immer - der Saibling bleibt für 24 Stunden im Kühlschrank zur Beize.

Am nächsten Tag die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücken schneiden. Mit dem Saft aus der verbliebenen halben Orange und etwas Öl anmachen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Den Salat auf passende Gläser oder Teller verteilen. Den Saibling aus dem Kühlschrank holen und die Beize grob abkratzen. Den Fisch mit einem dünnen, scharfen Messer von der Haut trennen und sehr fein würfeln.



Den gebeizten Saibling auf dem Apfelsalat platzieren.

Die Salicorne gründlich waschen und trocken schütteln. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Salicorne kurz darin anbraten.



Die Salicorne als letztes Topping auf dem Saiblings-Apfeltürmchen oder Gläschen platzieren.

Viel Spaß beim Brunchen!



Und hier findet ihr die anderen Brunch Ideen der Rettungstruppe - viel Spaß beim Stöbern!



1x umrühren bitte aka kochtopf: Joghurt-Brötchen mit Sauerteig

Anna Antonia: Sticky Buns

auchwas: Egg-Benedict mit Homemade English Muffin

Aus meinem Kochtopf: [Klein und lecker: Zimtschnecken mit Apfel – Rezept und Tipps](#)

Barbaras Spielweise: [Bananen-Zimt-Waffeln](#)

Bonjour Alsace: [Eiweiß Brot](#)

Brittas Kochbuch: [Pastéis de Nata – Portugiesische Puddingtörtchen](#)

Brotwein: [Schnelle Sonntagsbrötchen mit über-Nacht-Gare](#)

Cuisine Violette: [Bananen-Pancakes](#)

Das Mädels vom Land: [3 Jahre Rettungstruppe](#)

Dynamite Cakes: [Vegane Apfelmuffins ohne Soja](#)

Fliederbaum (kein FB): [Grüne Tartelettes](#)

German Abendbrot: [Sandwich mit Lachs, Gurke und Remoulade](#)

giftigeblonde: [Nussschnecken](#)

kebo homing: [Germkipferl](#)

Kochen mit Herzchen: [Häppchen in Pink](#)

LanisLeckerEcke: [Bärlauchpesto und Monkeybread zum Geburtstag](#)

lieberlecker: [Brownie Ostereier](#)

Münchner Küche: [Obazda](#)

Obers trifft Sahne: [Sandwichtorte mit Frischkäse](#)

our food creations: [Gefüllte Eier und Kartoffel-Baguette](#)

Pane-Bistecca: [Schweizer Weggli](#)

Paprika meets Kardamom: [Wir retten das Brunch – Rosa Rote Bete-Heringssalat](#)

Prostmahlzeit, die Turbohausfrau: [Geburtstagsbrunch](#)

Schönes + Leben: [wirrettenwaszurettenist: Zitronenrührkuchen mit Mohn und Lemoncurd](#)

Summsis Hobbyküche: [Focaccia zum Brunch](#)

The Apricot Lady: [Bagel zum Geburtstagsbrunch der Rettungsgruppe](#)

Unser Meating: [Geburtstagsbrunch mit Graved Lachs](#)



©katha-kocht.de