Mohn-Lavendel Saibling auf entwässerten Gurken und Meerrettich-Ingwerschaum für 4 Personen

4-8 Saiblingsfilets, ca. 150g pro Person
Olivenöl

4 EL Blaumohn
1 TL Lavendelblüten
1 TL Zitronenschale
½ TL Meer-, bzw. Rauchsatz
½ TL Schwarzer- oder Langpfeffer
evtl. 1 TL Thymian

3-4 Gurken
2 Schalotten oder 1 kleine rote Zwiebel (fein gewürfelt)
10 EL Olivenöl
2 Zitrone, Saft & Schale
1 Bund Dill (gehackt)
evtl. 1 Knoblauchzehe

400ml Milch (fettarm) / Mandelmilch
20g Ingwer, fein geschnitten
40g Meerrettich, fein geschnitten
4g Lecithin (Sojalecithin)

Topf, Backblech, Mörser, Küchentuch, Schüssel, Stabmixer

- [1] Die Gurken schälen, halbieren, mit einem Löffel von den Samen befreien und in 0,5 cm breite Stifte schneiden, wobei sich die Länge der Stifte aus der Breite des Saiblings ergibt. Die Stifte in ein Küchentuch / Mousselintuch geben und das Wasser herausdrücken, bis sich das Grün der Gurke intensiviert hat. Nun eine Marinade aus dem Saft, sowie dem Abrieb der Zitronen, Olivenöl, fein gewürfelte Schalotten/Zwiebeln, dem gehacktem Dill, Salz, Pfeffer in einer Schüssel herstellen, die Gurkenstifte hinzugeben, durchrühren und marinieren lassen.
- [2] Die Milch mit dem Ingwer und Meerrettich bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
- [3] Den Backofen auf 80°C vorheizen, ein Backblech mit Öl einreiben, den Saibling auf dieses mit der Hautseite nach oben legen, falls die Filets bereits von der Haut befreit sind einfach mit einem Stück Alufolie locker bedecken und für 15-20 Minuten im Ofen garen.
- [4] In der Zwischenzeit den Pfeffer in einem Mörser zerstoßen, die Lavendelblüten hinzugeben, leicht zerreiben, mit Zitronenschale und Salz abschmecken. Nun den Mohn einstreuen und alles vermischen. Die Milch durch ein Sieb gießen, im Anschluss das Sojalecithin einrühren und mit einem Stabmixer aufschäumen.
- [5] Zum Anrichten die Gurkenstifte nebeneinander auf einem Teller platzieren, die Saiblingsfilets aus dem Ofen nehmen, von der Haut befreien, von allen Seiten mit der Mohnmischung bestreuen, auf die Gurken setzen und mit dem Ingwerschaum nappieren.