

Kochshow

Waiblinger Wochenmarkt am Marktplatz

Vincenzo Paradiso,
Restaurant Paradiso

HAT FÜR SIE ZUBEREITET:

**Pochierter Saibling mit Pfifferlingen,
Kürbistortellini an Kräutervinaigrette**



Holen Sie sich jetzt gleich alle Zutaten direkt vom
Waiblinger Wochenmarkt!

Ihre persönliche Einkaufsliste sowie die
Rezeptanleitung finden Sie auf der Rückseite.



EINKAUFLISTE UND ZUBEREITUNG

POCHIERTER SAIBLING mit Pfifferlingen, Kürbistortellini an Kräutervinaigrette Rezept für 4 Personen

SAIBLING:

- 1 Seesaibling Eismeer, etwa 1000 Gramm
- Rauchgewürzsalz

Zubereitung:

Den Seesaibling filetieren und die Gräten mit einer Pinzette ziehen. Ein Saiblings Filet mit Rauchgewürzsalz würzen und auf eine geölte Frischhaltefolie legen. Dann das zweite Filet daraufsetzen, stramm einrollen, nochmals mit Alufolie einrollen.

Die Saiblings Roulade bei 65 Grad im Wasserbad etwa 10–12 Minuten garen (Kerntemperatur 36 Grad), dann herausnehmen und weitere 6 Minuten bei etwa 65 Grad ruhen lassen. Saibling in 4 Portionen schneiden und in der Mitte vom Teller platzieren.

PIFFERLINGE:

- Kleine Pfifferlinge 200 Gramm

Zubereitung:

Waschen und gut Trocknen. Mit etwas Rapsöl scharf anbraten mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.

FÜLLUNG RAVIOLI:

- 1 kleiner Kürbis (Hokkaido)
- Salz, Pfeffer (Cayennepfeffer)
- ½ geriebene Limette Schale
- 25 Gramm Butter

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad unter/Oberhitze vorheizen. Den Kürbis zunächst gründlich waschen und die Enden abschneiden, halbieren und das Innere mit einem Löffel entfernen. Die Kürbishälften mit der Schnittseite nach unten auf ein leicht gefettetes Backblech setzen. Mit ein wenig Olivenöl beträufeln und für ca. 25–50 Min je nach Größe backen, bis das Fruchtfleisch weich ist. Anschließend die weiche Kürbisstücke und die restliche Gewürze mit einem Pürierstab oder einem Mixer pürieren.

SEMOLA (italienischer Hartweizengries):

- 200 Gramm Semola
- 1 Vollei
- 1 Eigelb
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Wasser

Zubereitung:

Semola auf die Arbeitsplatte häufen, eine Mulde formen, das Ei, Olivenöl und Wasser hineingeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen. Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen, mit der Kürbismasse füllen, schließen und in kräftig gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten kochen.

VINAIGRETTE:

- 50 Gramm Senf Saat
(30 Minuten einweichen in kaltes Wasser.)
- 150 Gramm Dashibuillon
- 20 Gramm Reissessig
- 20 Gramm Sojasauce
- Kräuter-Kresse nach Geschmack

DASHIBOULLON:

- 1 Dashikombublatt 15 Gramm
- 1 Liter Wasser
- 2 Shiitake Pilze, getrocknet
- 4 Gramm bonito, getrocknet und gehobelt
- 8 Gramm Sojasauce

Zubereitung:

Die Dashikombublätter und die Shiitake über Nacht in Wasser einweichen. Aufkochen und die Bonito flocken zufügen, etwa 20 min ziehen lassen. Den Dashifond durch ein Tuch passieren, mit der Sojasauce abschmecken und fertig. Die eingeweichte Senf Saat und frisch gehackte Kräuter dazugeben.

Lauwarm über den Saibling geben.



07151/5001 8321



Waiblingen Stadtpotal



waiblingenstadtpotal

