Saiblings-Rollmops mit Safranfenchel und Zwiebelsenf	Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
2	Stk	Saiblingsfilet
1	Stk	Rote Zwiebel
1	El	Senfkörner
1	Tl	Honig
2	El	Sauerrahm
1	Stk	Fenchel
1	Stk	Orange
Gewürze:		Salz, Zitrone, Olivenöl, Zitronenverbene, Safran

Vorbereitung

- Den Fisch dünn in Scheiben schneiden und auf Klarsichtfolie legen.
- Fenchel waschen, den Strunk entfernen und mit einem Gemüsehobel dünn hobeln, marinieren mit Fenchelgrün, Orangenfilet, Zitrone, Olivenöl, Salz und Safran.
- Zwiebel in feine Würfel schneiden, in Salzwasser blanchieren.
- Senfkörner 2-3 mal in Salzwasser blanchieren, damit die Bitterstoffe entfernt werden.
- Mit Honig, Salz und Sauerrahm verrühren und kühlen.

Zubereitung

- Den Saibling auf eine frische Folie rechteckig auflegen und mit mariniertem Fenchel belegen.
- Einrollen und 1-2 Stunden ziehen lassen. Durch die Säurekomponenten gart der Fisch leicht.

Finalisierung

- Den Zwiebelsenf nachschmecken und in Schälchen anrichten.
- Die Fischröllchen schräg schneiden und auf dem Senf anrichten, mit Zitronenverbene garnieren.