

## **Geflämmter Leoganger Saibling mit gelben Linsen, Passionsfrucht und Erbsen**

*Rezept für 4 Personen von Küchenchef Benjamin Jochum*

### **Saibling:**

750 g Salz

250 g Zucker

800 g Saiblings Filet entgrätet

- Salz und Zucker mischen
- Den Saibling mit der Mischung komplett bedecken und 2 ½ Std. marinieren
- Danach mit kaltem Wasser abwaschen

### **Linsen:**

250 g gelbe Bio-Linsen

Salz, Pfeffer

2 EL Olivenöl

1 EL Apfelessig

1 TL Paprikapulver

- Linsen 7 Minuten in gesalzenem Wasser leise kochen
- Abtropfen lassen
- Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Essig, Paprika abschmecken
- Minze in Streifen schneiden

### **Passionsfruchtgelee:**

100 g Passionsfruchtmark

400 g Mango Püree

6 g Agar Agar

- Beide Pürees mit Agar Agar mind. 5 Minuten köcheln lassen
- Erkalten lassen
- Im Thermomix (Küchenmaschine bzw. Stabmixer) fein mixen
- Passieren (sieben) und in Sprintsack umfüllen

***Erbsen Gazpacho:***

1 kg Erbsen  
500 g Gemüsefond  
1 EL Creme Fraiche  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
8 Blätter frische Minze  
1 Fingerspitze „Xanthan Gum“

- Gemüsefond Aufkochen
- Tiefkühl-Erbsen in den Blender geben
- Restliche Zutaten zufügen und mit kochendem Gemüsefond fein mixen
- Passieren und kaltstellen

***Finalisierung:***

- Den Saibling schräg gegen die Faser schneiden
- Mit Poke Sauce marinieren
- Mit dem Bunsenbrenner abflämmen  
(es darf Farbe annehmen!)
  
- Den Linsensalat auf den einen Teil des Tellers anrichten
- Den Saibling auf den Linsensalat setzen
- Mit Passionsfruchtgelee und Gartenkresse anrichten
- Erbsen Gazpacho angießen

***Genießen 😊***