

SERIE WEIHNACHTSMENÜ (TEIL 2)

Aromatisches Saiblingsfilet im Noriblatt

Der zweite Gang unseres Weihnachtsmenüs ist angerichtet. Ressimann's Residence in Kirkel präsentiert Saiblingsröllchen im Noriblatt mit Avocado, Gin-Mayonnaise und Pumpernickel-Crumble. Und Küchenchef Ali Atrach erklärt, wie's gemacht wird.

VON THOMAS REINHARDT

KIRKEL Raffiniert, elegant und sehr lecker – das ist der Zwischengang unseres Weihnachtsmenüs: Saiblingsfilet im Noriblatt mit Avocado, Gin-Mayonnaise und Pumpernickel-Crumble. Das Gericht kommt aus dem Hotel-Restaurant Ressimann's Residence von Günther und Katharina Ressimann in Kirkel. Seit 36 Jahren gehört das schicke Haus in der Kaiserstraße zu den besten Gastronomie-Adressen im Saarland. Küchenchef Ali Atrach (27) hat die Saiblingsröllchen auch optisch sehr ansprechend umgesetzt. Der zarte, aromatische Fisch, die frische, nussige Avocado, die mit Gin verfeinerte Mayonnaise und der knusprige Crumble harmonieren hervorragend. Der junge Mann war zuvor einige Jahre Sous Chef bei Günther Ressimann, seit Oktober ist er Küchenchef. Atrach hat unter anderem bei verschiedenen Sterneköchen in Deutschland gearbeitet und Erfahrungen gesammelt. In der Ressimann's Residence steht er „für eine moderne, frische, bodenständige und saisonale Feinschmeckerküche“.

Zutaten: Für die Saiblingsrolle zwei Saiblingsfilets ohne Haut und Gräten, 2 Noriblätter (Seetangblätter), Wasabipaste, Meersalz, Abrieb von der Bio-Zitrone; für die Mayonnaise: 2 cl guter Gin, 2 Bio-Eigelb, 2 TL mittelscharfer Senf, 250 ml kalt gepresstes Leinsamen- oder Rapsöl, Zitronensaft, Meersalz, weißer Pfeffer, Zucker; Pumpernickel-Crumble: 100 g Pumpernickel, 2 Fenchelsamen, 2 Koriandersamen; Avocado: 2 Avocado, 1 EL Bio-Joghurt, Zitro-

Produktion dieser Seite:
Martin Wittenmeier
Frauke Scholl



Ressimann's Residence in Kirkel tischt feines Saiblingsfilet im Noriblatt mit Avocado, Gin-Mayonnaise und Pumpernickel-Crumble auf.

FOTO: THOMAS REINHARDT

ne, Salz, Pfeffer. Optional: Kaviar, Wachtelei.

Zubereitung: Saiblingsfilets waschen, trockentupfen, leicht mit



Küchenchef Ali Atrach FOTO: REINHARDT

Salz und dem Zitronenabrieb würzen und mit etwas Wasabipaste bestreichen. Auf ein Stück Frischhaltefolie das Noriblatt und darauf das Saiblingsfilet legen. Das Ganze fest einrollen und die Enden verknoten. Im Wasserbad bei 50 Grad zirka 30 Minuten pochieren. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Für die Mayo Bio-Eigelb mit Senf, Meersalz, Pfeffer, Zitronensaft und einer Prise Zucker verrühren. Zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl das Öl mit einem Mixer einarbeiten, zum Schluss den Gin zugeben, nochmal abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Crumble den Pumpernickel in kleine Stücke brechen, mit dem Fenchel- und Koriandersamen ohne Fett in einer Pfanne anrösten, abkühlen lassen und in der Küchenmaschine leicht mixen.

Avocados längs halbieren, schä-

len und mit einem Ausstecher nach eigener Wahl runde Scheiben ausstechen. Leicht mit Salz und Pfeffer sowie Zitronensaft würzen. Avocadoreste mit Bio-Joghurt, etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft mischen,

durch ein Sieb streichen und in einen Spritzbeutel füllen.

Anrichten: Auf einem großen runden Teller die Saiblingsröllchen und die Avocadoscheiben anrichten.

Avocadocrème und Mayo aus den Spritzbeuteln sowie Crumble dazu geben. Nach Geschmack mit etwas Kaviar, weich gekochtem Wachtelei und Dill garnieren.

Getränkeempfehlung: Dazu passt ein kräftiger Weißwein, zum Beispiel von der saarländischen Obermosel. Katharina Ressimann servierte uns einen ausgezeichneten Grauburgunder Edition Klaus Gelz vom Bioweingut Ollinger-Gelz in Perl-Sehndorf.

Tipp: Eine sehr gute Adresse für Saiblings und andere Fisch-Spezialitäten ist das Forellengut Rosengarten in Trassem, www.fisch-rosengarten.de

Hotel-Restaurant Ressimann's Residence, Kaiserstr. 87, 66459 Kirkel, Tel. (0 68 49) 9 00 00; www.resimanns-residence.de



Seit 36 Jahren gehört das Hotel-Restaurant Ressimann's Residence in der Kirkeler Kaiserstraße zu den besten Gastronomie-Adressen im Saarland. FOTO: REINHARDT

KÖRPERWELTEN in Trier: Exklusiv die besten Tickets für Sie!



© Gunther von Hagens' KÖRPERWELTEN.

Die Ausstellung „KÖRPERWELTEN - Eine Herzenssache“ nimmt den Besucher mit auf eine unvergessliche Reise in den menschlichen Körper. Sie ermöglicht Einblicke in dessen komplexen Aufbau und erklärt für jeden verständlich Funktionsweise und Zusammenspiel der einzelnen Systeme und Organe.

Vom 25.03. bis 17.07.2022 präsentieren Plastinator Dr. Gunther von Hagens und Kuratorin Dr. Angelina Whalley erstmals ihre aktuelle Ausstellung „KÖRPERWELTEN - Eine Herzenssache“ im Messepark Trier.

Sichern Sie sich exklusiv über uns Ihre Flex-Tickets (gültig an einem beliebigen Ausstellungstag, nicht zeitgebunden) im Wert von 25,- Euro als »SZ komplett« Abonnenten für nur 15,- Euro pro Ticket!



»SZ komplett« Abonnenten zahlen pro Ticket nur 15,- Euro!

Ganz einfach bestellen unter der SZ-Ticket-Hotline 0681 502-5522 oder www.sz-kartenvorverkauf.de.

Auch als Geschenk eine tolle Idee für die ganze Familie!

