

## Bachsaibling mit Gartengurke . Estragon & Eisenkraut

4 Stk Bachsaiblingsfilet

Salz

2 EL Limonenöl

Die Filets von Gräten befreien, salzen und mit dem Limonenöl marinieren. Auf ein Teller geben mit Klarsichtfolie abdecken und bei 90°C im Backrohr kurz temperieren. Der Länge nach aufschneiden.

### Eisenkrautcreme

100g Limettensaft

100g Isomaltzucker

25g Glukose

3 Blatt Gelatine

3g Vitamin C

200g Limonenöl

35g Eisenkraut

Limettensaft, Isomalt und Glukose aufkochen, Gelatine beigegeben. Anschließend Vitamin C, Eisenkraut und Öl einmischen. Kalt stellen und in einen Dressiersack füllen.

### Limettendressing

90g Mirin

30g Reissessig

4g Salz

3g Bonitoflocken

3g Kombualgen

35g Orangensaft

25g Limettensaft

3EL Estragonöl

Mirin, Reisessig und Salz aufkochen, Bonitoflocken und Kombualgen begeben. 5 min ziehen lassen und abseihen. Zitronen und Orangensaft begeben, zum Servieren noch das Estragonöl zufügen.

1 Stk Gurke

1Stk Granny smith

Salz

Weißweinessig

Olivenöl

Gurke und Granny Smith schälen mit einem Riemenschneider lange Bänder 5mm x 20cm schneiden. Mit Salz, Essig & Olivenöl marinieren.

Garnitur

Lauch fein geschnitten

Blüten

Kräuter

Feine Gurkenschalenstreifen

Estragon