

Kinilaw vom Saibling mit Kumquat-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen:

Kinilaw

600 g sehr frische Saiblingsfilet, ohne Haut und Gräten
100 ml Kalamansi-Essig, ersatzweise Apfelessig
10 g frischer Ingwer
80 g rote Zwiebeln
6 feine Lauchzwiebeln
1 rote Chilischote
80 ml Limettensaft
200 ml Kokosmilch

Mayonnaise

150 g Kumquats
100 ml Orangensaft
50 g Zucker
1 Ei (M)
20 g mittelscharfer Senf
180 ml Rapsöl, kaltgepresst
Zitronensaft

Beilage

80 g Süßkartoffel-Chips



Und so geht's:

Kinilaw: Fischfilet kalt abbrausen, trocknen und in feine Scheiben schneiden, dann salzen, mit Essig vermengen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend Essig abgießen. Ingwer waschen, schälen und fein reiben. Zwiebeln abziehen und fein hobeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Chili,

waschen, fein schneiden, dabei entkernen, dann zusammen mit Ingwer, beiden Zwiebelarten, Limettensaft sowie Kokosmilch verrühren. Fischescheiben hineinlegen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Später zusammen mit dem Sud in flachen Schalen anrichten.

Mayonnaise: Kumquats heiß waschen, in Scheiben schneiden und dabei entkernen, dann zusammen mit Orangensaft sowie Zucker ca. 15 Minuten zugedeckt in einem Topf weich kochen. Ei mit Senf, etwas Salz sowie dem kaltgepressten Rapsöl in einen hohen Messbecher füllen. Pürierstab ganz nach unten in den Messbecher platzieren und anschalten, dann den Pürierstab langsam nach oben ziehen und alles zu einer homogenen Mayonnaise aufmischen. Anschließend 100 g Mayonnaise mit gekochten Kumquats fein pürieren und mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Zusammen mit dem Fisch sowie den Süßkartoffelchips servieren.

TIPP: Süßkartoffel-Chips lassen sich ganz leicht selber machen. Dafür den Backofen auf 120 °C (110 °C Umluft) vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. 300 g Süßkartoffeln, waschen, schälen und in sehr feine Scheiben hobeln, dann in einer Schüssel mit 15 ml Rapsöl sowie 1 TL Paprika, edelsüß, vermengen. Scheiben nebeneinander auf dem Blech platzieren und etwa 30 bis 40 Minuten im Ofen knusprig backen, dabei einmal wenden – anschließend salzen.