

Kross gebratener Saibling auf Chili-Weißkraut

Für 2 Personen

2 Saiblingfilets a 100 g	6 festk. Kartoffeln	300 g Spitzkohl
2 Schalotten	1 rote Chilischote	1 EL Kapern
200 ml halbtrockener Weißwein	20 ml Wermut	3 EL süße Chilisoße
1 Zweig glatte Petersilie	3 EL Butter	1 EL Butterschmalz
4 EL Olivenöl	2 EL Mehl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und diese im Wasser gar kochen. Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, entgräten, beidseitig leicht salzen, pfeffern und mehlieren. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Die Schalotten abziehen und ebenfalls fein hacken. Den Spitzkohl vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Das Öl in eine kalte Pfanne geben, die Fischfilets mit der Hautseite nach unten hineingeben und etwa acht Minuten langsam kross braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm halten. In derselben Pfanne nun zwei Esslöffel Butter schmelzen, die Kapern, die Petersilie, Salz und Pfeffer hinzugeben und aufschäumen lassen. Diese Mischung über die Fischfilets träufeln und weiter im Backofen warm halten. Den Spitzkohl im Salzwasser kurz blanchieren und abseihen. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und die Chili und die Schalotten darin anschwitzen. Anschließend das Weißkraut hineingeben und mit dem Weißwein und dem Wermut ablöschen und das Ganze fünf Minuten einkochen lassen. Abschließend die Chilisoße zum Kraut geben, salzen, und das Kraut bissfest garen. Die Nussbutter oder das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin schwenken. Abschließend die übrige Petersilie hineingeben und die Kartoffeln salzen. Die Saiblingfilets mit dem Chili-Weißkraut und den Petersilienkartoffelchen auf Tellern anrichten und servieren.

Friedrich Pieper am 15. Juli 2010