

Saibling-Filet mit Erbsen-Püree, Apfel-Chutney

Für zwei Personen

4 Saiblingsfilets, à 150 g	1 Schweinenetz	8 Hummerchips
400 g Blattspinat	500 g Erbsen	1 gelbe Paprika
1 rote Paprika	2 kleine Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
2 Idared-Äpfel	3 EL Frischkäse	20 ml Milch
125 ml naturtrüber Apfelsaft	30 ml Calvados	60 ml Pernod
250 ml Fischfond	1 EL Tafelkren	1 Muskatnuss
1 Zweig Minze	1 Zweig Koriander	1 Limonenblatt
1 EL Rohrzucker	2 EL Kernöl	1 Sternanis
1 EL Senfkörner	Ingwer, Olivenöl	Rapsöl, Lecithin
Rote Bete-Sprossen	Kochbutter, Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Saiblingsfilets waschen und trocken tupfen. Die Erbsen in Salzwasser gar kochen. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und kleinhacken. Den Blattspinat waschen und trockenschleudern. Die Zwiebel und den Knoblauch gemeinsam mit dem Spinat kurz mit Olivenöl und Butter in einer Pfanne schwenken. Mit dem Pernod ablöschen. Anschließend etwas Muskatnuss reiben, den Spinat mit dem Frischkäse vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Innenseiten von zwei Saiblingsfilets mit der Spinat-Frischkäse-Masse bestreichen, anschließend die anderen zwei Filets darauflegen, in Schweinenetz eindrehen, mit Kochbutter in einer Pfanne anbraten und im Ofen für zehn Minuten fertig garen. Die Erbsen zusammen mit drei Blättern Minze pürieren und mit etwas Milch und Butter vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Chutney eine Zwiebel abziehen, klein hacken und mit einigen Senfkörnern und dem Rohrzucker in Olivenöl und Butter in einer Pfanne anrösten. Einige Korianderblätter abzupfen und ebenfalls klein hacken. Die Paprika schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Paprika zu der Zwiebel geben. Anschließend mit dem Apfelsaft und dem Calvados ablöschen. Den Rohrzucker, das Limettenblatt, Salz und Pfeffer, die restlichen Senfkörner und eine Prise des gehackten Korianders dazugeben und das Chutney einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken. Den Tafelkren mit dem Fischfond und etwas Pernod aufkochen lassen. Etwas Sternanis klein hacken und dazugeben. Anschließend den Fond durch ein Sieb gießen, mit einer Messerspitze Lecithin vermengen und abschließend mit einem Pürierstab aufschäumen. Die Fritteuse mit Rapsöl vorheizen, das Kernöl hinein geben und darin die Hummerchips frittieren. Die Saiblingsfilets mit dem Erbsenpüree, dem Apfelchutney und den Hummerchips auf zwei Tellern anrichten und mit je einem Minzblatt und einigen Rote-Bete-Sprossen garnieren.

Dagmar Franz am 24. April 2014