

Saibling mit Kartoffel-Stampf und Fenchel

Für zwei Personen

Für den Saibling:

300 g Saibling	50 g geröst. Fenchelsamen	50 g geröst. Kreuzkümmel
50 g geröst. Anissamen	neutrales Öl	Salz

Für den Kartoffelstampf:

200 g mehlig. Kartoffeln	100 g Knollensellerie	1 Karotte
2 Frühlingszwiebeln	50 ml Milch	Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Fenchel:

1 Fenchelknolle, mit Fenchelgrün	50 ml Orangensaft	Butter
----------------------------------	-------------------	--------

Für den Kräuterdip:

200 g Crème-fraîche	1 unbehandelte Limette	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Dill	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln, den Sellerie und die Karotte schälen und in einem Topf mit Wasser und etwas Salz kochen.

Den Saibling waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite in etwas Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Anschließend im Ofen garziehen.

Den Fenchel abziehen, von den Enden befreien und klein schneiden. Das Fenchelgrün bei Seite legen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und den Fencheln darin anbraten. Anschließend mit dem Orangensaft ablöschen und einköcheln lassen.

Für den Kräuterdip den Schnittlauch und den Dill schneiden, die Schale der Limette hobeln und alles mit der Crème fraîche vermengen. Anschließend salzen und pfeffern.

Für den Kartoffelstampf die Frühlingszwiebeln von der äußeren Haut und den Enden befreien, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Die Kartoffeln abgießen, stampfen und die gebratenen Zwiebeln unterheben. Für die gewünschte Konsistenz Milch hinzufügen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Saibling die gerösteten Fenchelsamen, den Kreuzkümmel und die Anissamen in einen Mörser geben und zerstoßen. Den Saibling aus dem Ofen nehmen, mit der Gewürzmischung betreuen und leicht salzen.

Den Fenchel vor dem Servieren mit etwas Fenchelgrün ausgarnieren.

Den Saibling mit dem Kartoffelstampf und dem Fenchel auf Tellern anrichten und servieren.

Ellen Hunt am 17. September 2015