

Saibling mit Honig-Senf-Kruste, Thymian-Knoblauch-Pasta

Für 2 Personen

Für den Saibling:

2 Saiblingsfilets à 150 g	2 TL Dijon-Senf	2 TL Blütenhonig
Mehl	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Pasta:

100 g Tagliatelle	2 Zehen Knoblauch	40 g Parmesan
50 g Butter	1 EL Olivenöl	2 Bund Thymian
Salz		

Für die Balsamico-Reduktion:

1 EL Brauner Zucker	125 ml Balsamico	100 ml Apfelsaft
1 EL Olivenöl	1 TL Blütenhonig	1 Bund Thymian
Salz		

Salz

Für die Garnitur:

8 Cocktailtomaten	1 EL gehobelter Parmesan	1 Stängel Thymian
-------------------	--------------------------	-------------------

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Saibling Fisch waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite leicht einritzen. Honig und Senf zu einer Sauce verrühren. Hautseite des Fisches dünn mit der Honig-Senf-Sauce bestreichen, mehlieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl auf der Hautseite bei nicht zu hoher Hitze anbraten. Kurz wenden. Dann auf ein Küchenkrepp geben.

Für die Pasta Tagliatelle ins kochende Salzwasser geben. Hälfte des Parmesans fein reiben, Hälfte grob hobeln. In einer Pfanne die Butter mit einem Schuss Olivenöl erhitzen, Knoblauchzehen andrücken, Schale entfernen und hinzu geben, ebenso den Thymian zufügen. Mit einer Prise Salz abschmecken. Butter-Sauce in eine Schüssel geben und bei geringer Wärme ruhen lassen. Knoblauchzehen und Thymian entfernen. Pasta abgießen, bevor sie al dente ist. In die Schüssel mit der Butter geben, klein geriebenen Parmesan hinzufügen, durchmischen.

Für die Balsamico-Reduktion Balsamico, Olivenöl, Apfelsaft, Honig und Thymian bei hoher Hitze reduzieren. Mit braunem Zucker und einer kleinen Prise Salz abschmecken. Tomaten waschen und trocken reiben. Wenn die Konsistenz der Reduktion in Richtung „flüssiger Honig“ geht, Tomaten hineingeben. Kurz bei mittlerer Hitze ziehen lassen und dann herausnehmen. Reduktion auskühlen lassen.

Saibling mit Honig-Senf-Kruste, Thymian-Knoblauch-Pasta, Tomaten und Balsamico-Reduktion anrichten, mit frischem Thymian und Parmesan-Spänen garnieren und servieren.

Jörg Liemandt am 03. März 2016