

Saibling-Filet mit Kartoffel-Püree, glasierte Karotten

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Saiblingsfilets à 200 g	30 g Butter	3 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	2 EL Trüffelöl	1 schwarzer Trüffel
150 ml Milch	15 g Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Karotten:

8 Karotten mit Grün	1 EL flüssiger Honig	4 Zweige Thymian
30 g Butter	Salz	

Für den Fisch:

Das Saiblingsfilet waschen, trockentupfen und gut salzen. Das Filet in einer Pfanne mit Butter und Öl langsam goldbraun braten. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in große Stücke schneiden. In Salzwasser bei mittlerer Hitze gar kochen, abseihen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Milch in einem kleinen Topf erwärmen, Butter darin auflösen und zu den gepressten Kartoffeln geben. Gut mixen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Trüffelöl unterheben und frischen Trüffel drüber hobeln.

Für die Karotten:

Karotten waschen, das Grün bis auf ca. 1 cm abschneiden und kurz in einem Topf mit kochendem Salzwasser bissfest garen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Honig darin karamellisieren.

Karotten hinzugeben, mit wenig Wasser aufgießen, salzen und in der Pfanne dünsten. Thymian abrausen, trockenwedeln und die Karotten mit Thymian-Blättern abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jakob Herrmann am 22. August 2019