

Saibling im Kartoffel-Kräutersud, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für Saibling und Chip:

1 Saiblingsfilet à 600-800 g	50 g Butter	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Zweige Bärlauch	Öl, Salz

Für den Sud und Stampf:

400 g festk. Kartoffeln	2 Karotten	100 g Knollensellerie
1 weiße Zwiebel	3 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Saft
1 L Gemüsefond	1 EL Butter	2 Zweige Thymian
80 g Bärlauch	1 EL frischer Majoran	1 EL frischer Liebstöckel
1 EL Petersilie	1 EL Schnittlauch	1 Lorbeerblatt
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Alpenkräuter:

1 Box frische Alpenkräuter	1 Zitrone, Saft	Olivenöl, Salz
----------------------------	-----------------	----------------

Für die Garnitur:

frischen Meerrettich

Für Saibling und Chip:

Den Saibling zu putzen, entgräten und in 4 Stücke portionieren. Fisch leicht salzen. Butter verflüssigen und mit einem Pinsel auf einen flachen Teller verteilen. Saiblings-Stücke mit der Haut nach unten darauflegen.

Die Filets oben wieder reichlich bebuttern. Etwas Rosmarin, Thymian und Stiele vom Bärlauch darauflegen und mit Klarsichtfolie gut abdecken und verschließen. Im Ofen bei 70-80 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 13-15 Minuten glasig garen. Anschließend die Haut vorsichtig abziehen und mit etwas Öl an die Unterseite eines Topfes kleben. Diesen Topf dann mit etwas Öl in eine erhitzte Pfanne drücken und die Haut zwischen Topfboden und Pfanne knusprig zu einem Chip braten. Leicht salzen.

Für den Sud und Stampf:

Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in ca. 2-4 mm dicke Scheiben schneiden. Karotten schälen, ebenfalls längsweise vierteln und in 2-3 mm dicke Stücke schneiden. Sellerie schälen und in 2-3 mm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in dünne Streifen schneiden und in etwas Öl leicht anbraten. Karotten und Sellerie dazugeben, salzen und pfeffern und mit anschwitzen. Kartoffel dazugeben und solange mitschwitzen, bis sie anfangen am Topfboden zu haften. Mit dem Gemüsefond aufgießen, etwas Thymian und Lorbeer dazu und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Das Ganze durch ein feines Sieb passieren, bis man die gewünschte Konsistenz Fond hat.

Kartoffel-Gemüsemasse vom Sieb in einen Topf geben und mit dem gehackten Bärlauch und Butter vermengen. Fond mit den gehackten Kräutern und etwas Zitronensaft fertig stellen.

Für die Alpenkräuter:

Alpenkräuter mit etwas Zitronensaft, Salz und Olivenöl marinieren.

Für die Garnitur:

Den frischen Kren beim Anrichten über das Gericht reiben (je nach Geschmack).

Klaus Rottensteiner am 12. Mai 2022