

# Saibling-Filet, Ponzu-Ahorn-Lack, Erbsen-Püree, Salat

**Für zwei Personen**

**Für den Zuckerschoten-Salat:**

200 g Zuckerschoten	2-3 EL Pinienkerne	6 rote, gelbe Cocktailtomaten
1 Frühlingszwiebel	Zitronensaft	4-5 Basilikumblätter
½ TL Ahornsirup	1 EL Kräuteressig	1 Msp. mittelscharfen Senf
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer, Eiswasser

**Für den Fisch:**

1 Saiblingsfilet, mit Haut	1 TL Ahornsirup	1 TL Ponzu Sauce
Zitronensaft	1 Schuss Sesamöl	1 TL Butter
1 TL Olivenöl		

**Für das Erbsenpüree:**

200 g TK-Erbsen	200 ml Gemüfefond	1 Stück Butter
Salz		

**Für den Zuckerschoten-Salat:**

Die Zuckerschoten putzen, kurz blanchieren und danach im Eiswasser abschrecken. Tomaten halbieren, Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und Basilikum fein hacken. Zuckerschoten aus dem Eiswasser nehmen, abtrocknen und in dünne Längsstreifen schneiden.

Alle flüssigen Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles in eine Salatschüssel geben und mit dem Dressing marinieren.

Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin anrösten. Kurz vorm Servieren die Pinienkerne über den Salat geben.

**Für den Fisch:**

Ahornsirup, Ponzu Sauce, Zitronensaft und Sesamöl miteinander verrühren und die Fleischseite des Saiblings damit bepinseln.

Eine Pfanne auf mittlerer Stufe vorheizen und die Butter und das Öl hinzugeben. Den Saibling für 2-3 Minuten auf der Hautseite anbraten und mit einem Flambierer abflämmen.

**Für das Erbsenpüree:**

Fond erwärmen. Erbsen 8 Minuten in Salzwasser kochen, abschütten und mit dem Pürierstab mixen. Durch ein Sieb streichen, mit Salz würzen.

Warmen Fond mit der Butter unterrühren.

Marius Zander am 16. Juni 2022