

Saibling, Meerrettich, Rote-Bete-Püree, Kartoffel-Stroh

Für zwei Personen

Für den Bachsaibling:

2 Bachsaiblingfilets, à 180 g Rapsöl Butter

1 Prise Zitronenpfeffer Salz

Für das Rote-Bete-Püree:

380 g Kartoffeln 125 ml Rote-Bete-Saft 70 g kalte Butter

Muskatnuss Salz

Für die Meerrettichsauce:

$\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel 30 g Meerrettichwurzel 250 ml Wermut

250 ml trockener Weißwein 750 ml Gemüsefond 250 ml Sahne

Maisstärke Butter Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

2 mittlere festk. Kartoffeln Pflanzenöl Salz

Für die Garnitur:

20 g Meerrettich essbare Blüten

Für den Bachsaibling:

Den Saibling salzen und auf der Hautseite in einer Pfanne mit Öl und Butter anbraten. Mit Zitronenpfeffer würzen.

Für das Rote-Bete-Püree:

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Anschließend warm durch eine Presse passieren. Butter in Würfel schneiden und unter die Kartoffeln geben. Rote-Bete-Saft hinzugeben und mit Salz und Muskat würzen.

Für die Meerrettichsauce:

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter 5 Minuten anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Gemüsefond aufgießen und 20 Minuten kochen. Meerrettich reiben und mit Sahne hinzugeben, mixen und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls mit Maisstärke abbinden.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider in Spiralen schneiden.

In einem Topf mit heißem Öl frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Meerrettich waschen und fein reiben. Gericht mit Meerrettich und Blüten garnieren.

Sabine Tröster am 08. August 2022