

Saibling, Spitzkohl, Spitzkohl-Birnen-Creme, Pistazien

Für zwei Personen

Konfierter Saibling:

2 Saiblingfilets à 200 g	1 Zitrone	500 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für den gerösteten Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl	1 Zitrone	800 ml Gemüsefond
Chardonnay-Essig	Butterschmalz, Rapsöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Spitzkohl-Birnencreme:

1 kleinen Spitzkohl	2 reife Birnen	1 Kartoffeln
200 ml Sahne	50 g Butter	100 ml Weißwein
100 ml Geflügelfond	geräuch. Paprikapulver	Salz

Für die gerösteten Pistazien:

200 g gesalzene Pistazien

Für den Birnensalat:

2 feste Birnen	1 Zitrone	½ Bund Schnittlauch
2 EL Apfelessig	4 EL Olivenöl	1 EL Honig
1 Karton bunte Kresse	Sesamöl, Zimt	Salz, Pfeffer

Konfierter Saibling: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Butter in eine Auflaufform geben und bei 80 Grad im Ofen schmelzen lassen. Zitrone heiß waschen, Schale abziehen und mit in die Butter geben zum Aromatisieren. Saibling waschen, abtupfen und ggf. von Haut und Gräten befreien. Salzen. Sobald die Butter 70 Grad erreicht hat, den Saibling hineingeben und ca. 15 Minuten im Ofen konfieren.

Für den gerösteten Spitzkohl: Spitzkohl zum Strunk hin vierteln. Wenig Rapsöl in einer Kasserolle erhitzen und den Spitzkohl auf den Schnittflächen dunkelbraun anbraten.

Danach mit Gemüsefond ablöschen, sodass der Kohl bedeckt ist. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, sodass der Spitzkohl durch den Fond seinen ersten Geschmack kriegt. Zugedeckt im Ofen bei 180 Grad garen, bis er etwas weicher ist. Aus dem Fond nehmen und etwas abkühlen lassen. Strunk entfernen und die einzelnen Blätter ablösen.

Zitronenschale abreiben. Nun die Blätter nochmals in brauner Butter anrösten und mit etwas Chardonnay-Essig, Fleur de Sal und Zitronenabrieb würzen.

Für die Spitzkohl-Birnencreme: Fond und Weißwein in einem Topf erhitzen. Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Spitzkohl waschen und klein schneiden.

Kartoffel schälen, waschen und klein schneiden. Gemüse und Birne in den Topf mit Fond und Weißwein geben und weich garen. Mit Salz würzen. Anschließend Flüssigkeit abgießen und Gemüse pürieren.

Sahne, Butter, Salz, Pfeffer und Paprika dazu geben und nochmals zu einer Creme pürieren.

Für die gerösteten Pistazien: Pistazien in einer Pfanne rösten und grob hacken.

Für den Birnensalat: Für den Salat die Birnen schälen und mit einem Rundausstecher austechen. Die flüssigen Zutaten miteinander vermengen und die Kugeln darin marinieren. Den Schnittlauch fein schneiden und hinzufügen. Mit der Kresse garnieren und würzen.

Sonja van der Werff am 15. November 2022