

Saibling-Filet mit Sellerie-Püree, Rote-Bete-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für das Selleriepüree:

1 große Sellerieknolle	1 Zitrone, (Abrieb, Saft)	300 ml Sahne
500 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Bund Wildkräuter
$\frac{1}{2}$ TL Pilzpulver	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Rote-Bete-Vinaigrette:

2 vorgek. Rote Bete	1 Schalotte	1 Prise Chiliflocken
3 EL heller Balsamico	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für das Saiblingsfilet:

2 Saiblingsfilets à 180 g	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
Mehl	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit 200 ml Sahne und etwas Wasser in einem Topf garen. Abgießen und abtropfen lassen.

Dann pürieren und mit restlicher Sahne, Butter, Salz, Pfeffer, Pilzpulver und geriebener Muskatnuss würzen. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Saft auspressen und für Saibling nutzen. Püree mit Zitronenabrieb abschmecken. Wildkräuter abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Püree menge halbieren und eine Hälfte mit Wildkräuter vermengen. Wildkräuterpüree nochmals pürieren.

Für die Rote-Bete-Vinaigrette:

Rote Bete fein würfeln und eine Hälfte zur Seite stellen. Schalotte abziehen und fein hacken. Hälfte der Roten Bete mit Schalotte zusammen in einer Pfanne mit Öl andünsten und mit Balsamico ablöschen. Einreduzieren lassen. Restliche Rote Bete mit 3 EL Öl untermischen und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Für das Saiblingsfilet:

Saibling trockentupfen, ggf. entgräten und mit Zitronensaft (s.o.), Salz und Pfeffer würzen. Mehlieren. Knoblauch abziehen und mit dem Messer andrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Rosmarinzweige sowie Knoblauch hineingeben. Saibling auf der Hautseite ca. 5 Minuten scharf anbraten, dann wenden und die Hitze reduzieren.

Marcel Kleewein am 28. März 2023