

Saibling mit marinierten Kartoffel-Spaghetti

Für zwei Personen

2 Saiblingsfilets, mit Haut	200 g festk. Kartoffeln	1 Schalotte
1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch	1 TL Senf
100 ml Gemüsefond	1 EL Weißweinessig	2 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und auf einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Anschließend die Kartoffelscheiben auf einen Dampfeinsatz geben und diesen auf einen passenden Topf mit kochendem Wasser setzen. Die Scheiben zugedeckt sechs Minuten im Dampf garen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit einem Esslöffel heißem Sonnenblumenöl anschwitzen. Anschließend mit dem Essig ablöschen, den Fond und Senf unterrühren, die Pfanne vom Herd nehmen und das restliche Öl unterrühren. Die Marinade nun mit Salz und Pfeffer würzen und über die gedämpften Kartoffelscheiben gießen. Den Schnittlauch waschen, fein hacken und die Hälfte unter die Kartoffeln mischen. Die Kartoffeln 20 Minuten in der Marinade lassen. Die Zitrone abwaschen, halbieren und den Saft auspressen. Die Saiblingsfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen. Die Saiblingsfilets mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Nun die Filets im Backofen unter dem heißen Grill fünf Minuten garen. Dann vorsichtig die Haut abziehen. Die Saiblingsfilets auf die marinierten Kartoffelscheiben legen und auf den Tellern anrichten, mit einigen Schnittlauchhalmen garnieren und servieren.

Josef Grabowski am 26. November 2013