

Konfiertes Saibling, Rote Bete, Meerrettich-Sud, Linsen

Für zwei Personen

Für den Saibling:

2 Saiblingsfilets à 250 g $\frac{1}{2}$ Orange, davon den Abrieb $\frac{1}{2}$ Zitrone, davon den Abrieb
250 g Butter Meersalz

Für die Linsen:

200 g Berglinsen 1 Knolle Rote-Bete 1 Schalotte
1 TL Butter 1 TL Olivenöl 20 ml weißer Balsamico
Salz

Für den Meerrettichsud:

3 EL Sahnemeerrettich $\frac{1}{2}$ Stange Meerrettich 100 g Sahne
500 ml Gemüsefond 1 TL Mehl 1 EL Butter

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Stange Meerrettich 25 g Wildkräuter

Für den Saibling:

Die Butter in einer kleinen Pfanne auf 58 Grad erwärmen und von der Orange und Zitrone einige Zesten reißen und die Zesten zur Butter geben.

Die Saiblingsfilets ca. 10 Minuten in der Butter konfieren, vorsichtig aus der Butter nehmen, die Haut abziehen und mit Meersalz würzen.

Für die Linsen:

Die Linsen in einem kleinen Topf mit reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten weichkochen und abseihen.

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalotten in einem Stieltopf mit Butter und Olivenöl glasig anschwitzen. Die Rote Bete in etwa $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden und würfeln. Gehackte Rote Bete, Balsamico, Zucker und Salz in den Topf geben und aufkochen. Die Linsen unterheben.

Für den Meerrettichsud:

Butter in einem Topf aufschäumen, mit Mehl bestäuben und glatt rühren. Gemüsefond angießen und unter ständigem Rühren aufkochen.

Sahnemeerrettich und Sahne zugeben und mit Salz abschmecken.

Mit frisch geriebenem Meerrettich abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Linsen mittig auf Tellern anrichten, das konfierte Saiblingsfilet und den Meerrettichsud auf die Linsen geben, mit Wildkräutern und frisch geriebenem Meerrettich garnieren und servieren.

Kurt Schmieding am 16. Januar 2018