

Saibling, Buttermilch-Sud mit Gemüse, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für den Saibling:

2 Saiblingfilets 1 EL Butter Salz, Pfeffer

Für den Buttermilchsud:

150 ml Buttermilch 50 g Butter 2 Zweige Minze

2 Zweige Estragon 1 TL Honig Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

500 g Knollensellerie 1 Zitrone 50 ml Sahne

50 ml Milch 3 EL Butter Cayennepfeffer

Salz Pfeffer

Für das Gemüse:

10 Zuckerschoten 1 Stange Staudensellerie $\frac{1}{2}$ Granny Smith Apfel

1 EL Butter Salz Pfeffer

Für das Estragon-Öl:

1 Bund Estragon 100 ml Pflanzenöl 1 EL Erdnussöl

1 Schale Eiswasser

Für den Saibling:

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Eine feuerfeste Form mit Butter austreichen und die Fischfilets nebeneinander hineinlegen. Mit etwas Butter bestreichen. Die Form mit Klarsichtfolie fest verschließen und den Fisch auf der untersten Schiene 10-12 Minuten garen. Anschließend salzen und pfeffern.

Für den Buttermilchsud:

Butter in einem Topf zerlassen, bis sie schaumig ist und die Sedimente am Topfboden hellbraun sind. Butter durch ein Passiertuch geben und zurück in den Topf geben. Die Buttermilch bei milder Hitze einrühren. Mit Honig, Salz, Pfeffer, Minzzweigen und Estragon abschmecken. Evtl. pürieren. Kräuter später herausnehmen.

Für das Selleriepüree:

Sellerie schälen und würfeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Selleriewürfel mit Wasser bedecken, mit Salz und Zitronensaft würzen und weichkochen. Das Kochwasser gut zur Hälfte abgießen und den Sellerie mit dem restlichen Kochwasser sowie der Sahne, der Milch und der Butter fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Cayennepfeffer abschmecken.

Für das Gemüse:

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. Sellerie in feine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen und Zuckerschoten und Sellerie darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuckerschoten, Sellerie und Apfel in einer Schüssel mischen.

Für das Estragon-Öl:

Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Öl mit gehacktem Estragon für 6 Minuten auf 60 Grad erhitzen. Erdnussöl hinzugeben.

Anschließend pürieren und durch ein Passiertuch passieren. Auf Eiswasser abkühlen

Jürrina Führer am 10. Januar 2023