

# Saibling-Happen, Birne, Bohnen, Speck, Kartoffelspäne

**Für zwei Personen**

**Für den Saibling:**

100 g Bachsaibling, mit Haut Öl	1 Zitrone, davon Abrieb Salz	10 g Sanddornpfeffer
------------------------------------	---------------------------------	----------------------

**Für die Birne:**

2 Birnen	100 ml Weißwein	100 g brauner Zucker
----------	-----------------	----------------------

**Für die Bohnen und den Speck:**

300 g Prinzessbohnen	150 g durchw. Speck	1 Schalotte
100 ml Weißwein	1 TL Ahornsirup	Salz
Pfeffer	Eiswasser	

**Für die Kartoffelspäne:**

1 große festk. Kartoffel	Öl	Salz
--------------------------	----	------

**Für den Saibling:**

Eine Pfanne mit etwas Öl heiß werden lassen.

Saibling portionieren und ggf. Gräten entfernen. Haut des Bachsaiblings salzen, anschließend in die Pfanne geben und knusprig braten. Saibling wenden, für 30 Sekunden weiterbraten, dann aus der Pfanne nehmen.

Etwas Zitronenabrieb und Sanddornpfeffer über den Fisch geben.

**Für die Birne:**

Weißwein und Zucker verrühren und zu einem dickeren Sirup einkochen.

Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend den Sirup vom Herd nehmen und die Birne darin ziehen lassen. Birnen aus dem Karamell nehmen, Karamell zum Abschmecken aufbewahren.

**Für die Bohnen und den Speck:**

Bohnen putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und für 3 Minuten in siedendem Wasser blanchieren. Direkt danach in Eiswasser abschrecken.

Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne auslassen. Die Schalotte abziehen, in feine Streifen schneiden und zum Speck in die Pfanne geben. Bohnen ebenfalls in die Pfanne zum Speck geben. Mit Weißwein ablöschen und mit Ahornsirup abschmecken.

Birnen mit in die Speck-Bohnen-Mischung geben, alles miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und dem übrigen Birnenkaramell (s.o.) abschmecken.

**Für die Kartoffelspäne:**

Kartoffel in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, diese dann in dünne Streifen schneiden. Kartoffelstreifen knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Paul Dähre am 29. August 2023