

Porree mit Krabben-Ziegenkäse-Dip, Saibling-Filet

Für zwei Personen

Für den Porree:

2 gr. dicke Porree-Stangen

Für die Füllung:

50 g Krabben	$\frac{1}{4}$ säuerlicher Apfel	1 Stange Frühlingslauch
2 kleine Cornichons	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Zesten	50 g milder Ziegenfrischkäse
25 g Schmand	25 g Crème-fraîche	1 EL Sahne
$\frac{1}{2}$ TL flüssiger Honig	2-3 Zweige Dill	2-3 Halme Schnittlauch
1 Prise Chiliflocken	Salz	Pfeffer

Für das Saiblingsfilet:

50 g Saiblingsfilet	1 Knoblauchknolle	Butter
1 Zweig Thymian	Mehl	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für das Brot:

2 Sch. Sylter Landbrot	1 Knoblauchzehe	Butter
------------------------	-----------------	--------

Für den Porree:

Den Backofen auf Grillfunktion vorheizen.

Porree waschen, grobes Grün abschneiden, halbieren, gut wässern und anschließend trockentupfen. Halbierter Porreestange auf ein Backblech legen und im Backofen auf oberster Stufe ca. 10 Minuten grillen, bis das Gemüse außen schwarz und innen weich ist. Dabei immer wieder drehen.

Für die Füllung:

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und reiben. Frühlingslauch putzen und in feine Röllchen schneiden. Cornichons fein würfeln. Zitrone heiß abspülen und Schale abreiben, dann Saft auspressen. Dill und Schnittlauch hacken bzw. in Röllchen schneiden, sodass es 1 TL ergibt.

Apfel, Cornichons, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Ziegenfrischkäse, Schmand, Crème fraîche, Sahne, Honig, Dill und Schnittlauch verrühren.

Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Krabben unterheben.

Gegrillten Porree vorsichtig längs einschneiden und Krabben-Ziegenkäse-Masse einfüllen. Mit Frühlingslauch bestreuen.

Für das Saiblingsfilet:

Öl erhitzen. Thymian und andgedrückten, ungeschälten Knoblauch hinzugeben und braten.

Fischfilet salzen, pfeffern, in Mehl wenden und abklopfen. Goldbraun auf der Haut braten, dabei die Oberseite immer wieder mit dem heißen Öl begießen.

Für das Brot:

Brotscheiben mit Knoblauch einreiben und mit wenig Butter in einer Pfanne rösten.

Lisa Jacobs am 07. Mai 2024