

Bach-Saibling mit Meerrettich-Kruste und Wurzel-Gemüse

Für 2 Personen

1 Karotte	80 g Sellerie	2 Stangen Staudensellerie
1/2 Stange Lauch	Salz	80 g Champignons
1 Schalotte	100 g Butter	200 ml Fischfond
80 ml Weißwein	2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde	frischer Meerrettich
1 Spritzer Zitronensaft	Pfeffer	100 ml Sahne
1 EL grober Senf, mittelscharf	2 Bachsaiblingfilets a 150 g	1 EL Sonnenblumenöl

Karotte und Knollensellerie schälen und in ca. 2 cm große Rauten schneiden. Staudensellerie in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen waschen und in ca. 5 mm starke Ringe schneiden. Die Gemüse nacheinander in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Für die Sauce die Pilze putzen und vierteln. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Pilze zugeben, kurz anschwitzen, dann Fischfond und den Weißwein zugeben und um die Hälfte einkochen. Das Toastbrot reiben. Meerrettichwurzel am unteren Ende schälen und ca. 1 EL Meerrettich frisch abreiben. 30 g Butter schaumig schlagen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Meerrettich gut vermischen. Dann die Weißbrotbrösel zugeben. Den Saucenansatz durch ein Sieb passieren, dann Sahne zugeben und nochmals kurz einkochen lassen. Die Sauce mit Senf abschmecken, 30 g kalte Butter unterarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der ursprünglichen Hautseite mit der Meerrettichmasse bestreichen. Die Grillschlange des Backofens anschalten (oder die Oberhitze auf höchste Stufe einstellen). Die Fischfilets in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl auf der Unterseite kurz anbraten, dann vorsichtig auf ein Blech setzen und unter dem Grill oder bei Oberhitze gratinieren, bis die Kruste goldbraun ist und anschließend noch 1-3 Minuten ruhen lassen. Der Saibling sollte innen noch rosa sein. Das Gemüse in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce mit einem Pürierstab aufmixen. Saibling anrichten, die Sauce angießen und das Gemüse dazu reichen.

Martin Gehrlein Montag, 14. März 2011