

Kürbis-Gemüse mit Tapioka und Saibling

Für 4 Personen

1 kg Muskatkürbis	4 Schalotten	6 EL Butter
300 ml Gemüsebrühe	100 g Tapioka (Stärkeperlen)	1 Saibling ca. 1,2 kg
Salz, Zitronenpfeffer	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
100 g Sahne	100 g Parmesan	Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Den Kürbis halbieren, entkernen und schälen. Kürbisfruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 3 EL Butter die Schalotten anschwitzen, Kürbis zugeben. Gemüsebrühe angießen und die Tapiokaperlen dazugeben, alles ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Saibling filetieren und die Gräten ziehen. Die Filets in 4 Portionen teilen. In einer backofengeeigneten Pfanne mit 3 EL Butter die Filets zuerst auf der Hautseite anbraten. Mit Salz und Zitronenpfeffer würzen, einen Zweig Rosmarin und Thymian zugeben. Dann in den Ofen geben und ca. 5 Minuten fertig garen. Sahne schlagen und Parmesan fein reiben. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken, Sahne und Parmesan unterheben. Fisch aus dem Ofen nehmen und die flüssige Butter aus der Pfanne mit einem Löffel über die Filets träufeln. Das Kürbisgemüse auf Tellern anrichten, darauf die Saiblingsfilets geben und servieren.

Karlheinz Hauser 27. Februar 2012