

Saibling im Chorizo-Sud mit Linsen-Püree

Für 2 Personen

Für Linsenspüree und Fisch:

200 g Alb-Linsen	30 g Karotte	50 g Kartoffel
1 Zwiebel	20 g Lauch	50 g Chorizo
4 EL Butter	1 TL Tomatenmark	350 ml Geflügelfond
1 Knoblauchzehe	5 Kapern	1 Sardellenfilet
1 kleine Gewürzgurke	Salz, Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer
10 ml weißer Balsamico	1 TL Senf scharf	2 Bachsaibling-Filets à 150 g
1 EL Olivenöl		

Für den Chorizosud:

1 roter Paprika	1 Chilischote	2 Schalotten
3 EL Olivenöl	40 ml weißer Balsamico	60 g Chorizo
2 Thymianzweige	1 TL Paprikapulver	500 ml Fischfond

Für das Linsenspüree die Linsen ca. 4 Stunden in reichlich kaltem Wasser einweichen. Für den Chorizosud Paprika und Chili halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Paprika zugeben, leicht anbraten und mit Balsamico ablöschen. Die Chorizos würfeln und ebenfalls mit Chili, Thymian und Paprikapulver zugeben, kurz mitanschwitzen und mit Fischfond auffüllen. 20 Minuten langsam kochen lassen. Dann mit dem Pürierstab fein aufmixen, passieren und mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren restliches Olivenöl untermischen. Für das Linsenspüree die eingeweichten Linsen abschütten. Karotte, Kartoffel und Zwiebel schälen und fein schneiden. Lauch waschen, putzen und ebenfalls fein würfeln. Chorizos in kleine Würfel schneiden. Chorizos und Zwiebel in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Karotte und Kartoffel zugeben. Tomatenmark zugeben, mit anschwitzen, abgeschüttete Linsen zugeben und mit Geflügelfond ablöschen. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen, fein hacken. Kapern, Sardellenfilet und Gewürzgurke, fein hacken. Dann Lauch, Knoblauch, Sardelle, Kapern und Gurke hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Langsam köcheln bis die Linsen gar sind. Balsamico und Senf untermischen. 2 EL der weich gekochten Linsen für die Garnitur aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. 2 EL Butter in einem Topf braun schmelzen. Die Linsen im Topf fein pürieren, durch ein feines Sieb passieren, mit gebräunter Butter verfeinern und abschmecken. Saiblingsfilets in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl auf der Hautseite 3-4 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen, 1 EL Butter zugeben. Dann wenden und nur kurz auf der Fleischseite braten. Linsenspüree in die Mitte des Tellers geben. Saibling mit der knusprigen Hautseite nach oben auf die Linsen aufsetzen und die vorher beiseite gestellten ganzen Linsen schön auf dem Teller verteilen. Chorizosud angießen und servieren.

Jörg Sackmann 13. März 2012