

## Saibling mit Akazien-Samen, Cidre und Apfel-Müsli

### Für 4 Personen

600 g Saiblingsfilet	150 g Butter	1 EL Akaziensamen, gemahlen
200 ml Fischfond	2 Schalotten	400 ml Cidre
4 Lorbeerblätter	6 weiße Pfefferkörner	100 ml Sahne
80 g Getreideflocken gemischt	1 EL Puderzucker	Meersalz
50 g Weizenkörner	Sonnenblumenöl	1 Bund Brunnenkresse
2 Äpfel	1 Zitrone	1 Glas Saiblingskaviar (100 g)

Saiblingsfilet waschen, Gräten entfernen und portionieren. Butter goldbraun schmelzen lassen. Backofen auf 65 Grad erhitzen. Akaziensamen unter die lauwarmer Butter rühren. Saiblingsfilets in eine gefettete Auflaufform geben. Akazienbutter darauf verteilen. Im Backofen ca. 15 Minuten garen. Schalotten schälen und würfeln. Mit Fischfond, Cidre, weißen Pfefferkörnern und Lorbeer in einen Topf geben und auf 200 ml einkochen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb geben. Sahne unterrühren, mit einem Pürierstab aufschlagen und abschmecken. Getreideflocken mit etwas Meersalz und Puderzucker in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Öl in einem Topf erhitzen. Getrocknete Getreideflocken darin, wie Popcorn aufpuffen lassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Salz würzen. Brunnenkresse abspülen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen. Äpfel waschen, abtrocknen und mit der Schale grob reiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Cidresauce erneut aufschäumen. Geriebene Äpfel mit Zitronensaft und etwas Salz würzen. Äpfel auf vorgewärmte Teller geben. Geröstete Getreideflocken, gepuffte Weizenkörner und Brunnenkresse darauf anrichten. Saibling aus der Form nehmen und neben dem Müsli anrichten. Mit je 1 EL Saiblingskaviar und Cidresauce anrichten.

Michael Kempf 21. Dezember 2012