

Bachsaibling mit Erbsen-Püree

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln	Salz	1 Bachsaibling
800 g Erbsen in der Schote	1 Schalotte	3 EL Butter
100 g Sahne	1 EL Butterschmalz	1 Bund Estragon
4 Scheiben Lardo	Pfeffer	

Kartoffeln abbürsten und in Salzwasser kochen, abgießen und pellen. Den Saibling filetieren und entgräten. Erbsen aus der Schote pelen. Schalotte schälen und würfeln, in 1 EL Butter anschwitzen, Erbsen zugeben und mit Sahne ablöschen, kurz köcheln lassen. Die Kartoffeln in große Würfel schneiden, mit einem Kugelausstecher jeweils in der Mitte eine Kugel herauslösen. Kartoffelwürfel in Butterschmalz rundherum braten. Estragon waschen, trocken schütteln, einige Blätter bei Seite legen und den Rest fein hacken. Die restlichen Kartoffeln mit Butter zerdrücken, gehackten Estragon zugeben und in das ausgestochene Loch füllen. Saiblingsfilet salzen, mit Lardo und Estragonblättern belegen und einklappen. Den Fisch in 1 EL Butter braten, dabei mit einem Topf beschweren. Die Erbsen pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saibling mit den Kartoffeln und dem Erbsenpüree anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 12. Juni 2013