

Bachsaibling mit Estragon-Erbsen-Püree

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, fest	Salz	2 Saiblinge à 600 g
1 Zwiebel	600 g Erbsen	300 ml Gemüsebrühe
Pfeffer	1 Bund Estragon	1 EL Butter

Kartoffeln waschen und in Salzwasser weichkochen. Abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Saiblinge filetieren. Die Gräten abspülen, klein schneiden. Zwiebel schälen, grob würfeln und mit den Gräten in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, mit Salz würzen und ca. 20 Minuten köcheln Erbsen in einem Topf mit Gemüsebrühe weichkochen. Von den Saiblingfilets die Bauchlappen abschneiden und die Filets zu geraden Rechtecken zurecht schneiden. Den Fischfond durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischfond in einen flachen Topf geben, auf 60 Grad erhitzen und die Saiblingfilets darin ca. 10 Minuten garen. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von den Erbsen die überschüssige Gemüsebrühe abschütten und zur Seite stellen. Estragon und Butter zu den Erbsen geben und alles fein pürieren, falls nötig etwas Brühe zugeben. Nach Wunsch durch ein grobes Sieb drücken, nochmals abschmecken. Den Saibling aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Fischfond rasch kräftig einkochen und abschmecken, die Kartoffelscheiben in den Fischsud geben und erwärmen. Kartoffeln mit Püree anrichten, den Fisch obenauf geben und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 30. April 2014