

## Pochierte Saibling-Filets, Meerrettich-Soße

### Für 2 Personen

4 Saiblingfilets	1 Zitrone, unbehandelt	3 EL Sahne-Meerrettich
2 EL Butter	2 Salatgurken	2 Schalotten
200 ml Sahne	200 ml Weißwein, trocken	100 ml Gemüsebrühe
1 TL Olivenöl	1 Bund Dill	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlaufen lassen, den Abrieb einer Zitrone sowie großzügig schwarzen Pfeffer in die Butter einrühren. Die Saiblingfilets waschen, trocken tupfen und in gleichgroße Stücke portionieren. Einen größeren Teller mit der zubereiteten Zitronenbutter bestreichen und die Saiblingfilets darauf legen. Zwischen den einzelnen Filets sollte ein circa ein Zentimeter breiter Abstand bestehen. Die restliche Butter großzügig auf die Fischfilets träufeln, mit einer Prise Salz würzen, mit einer Klarsichtfolie abdecken und für circa 25 Minuten im Ofen glasig pochieren lassen. Für die Soße die Schalotten abziehen, in feine Würfelchen schneiden und in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, mit der Brühe auffüllen und um die Hälfte reduzieren lassen. Für die Gurkennudeln die Salatgurke schälen und mit den Schäler aus dem Fruchtfleisch lange Streifen abziehen. Die Gurkenstreifen in einem flachen Topf geben, ohne Fett, aber mit einer guten Prise Salz unter stetigem Rühren zwei Minuten im eigenen Sud al dente garen. Vom Dill einige schöne Spitzen abzupfen und beiseite legen. Die übrigen Dillspitzen ebenfalls abzupfen, fein hacken und zu den Gurkenstreifen geben. Das Ganze noch einmal mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sahne sowie den Sahne-Meerrettich zu der Soße geben und noch einmal alles aufkochen lassen. Das Ganze mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Nun die Gurkenstreifen mit Hilfe einer Gabel und einem Löffel zu dekorativen Gurken-Nudel-Nest aufrollen. Diese Nester in die Mitte des Tellers setzen, darum einige Saiblingfiletstücke dekorativ anrichten und mit der frisch aufgeschäumten Meerrettichsoße beträufeln. Das Ganze mit den übrigen Dillspitzen dekoriert servieren.

Alexander Herrmann am 17. September 2010