

See-Saibling, Rahm-Sauerkraut, Petersilien-Schupfnudeln

Für zwei Personen

Für das Sauerkraut:

400 g Weinsauerkraut	1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren
$\frac{1}{2}$ TL Kümmelsamen	1 Apfel (Cox Orange)	1 Schalotte
50 ml Weißwein	50 g Räucherspeck, gewürfelt	200 g Sahne
50 g helle Weintrauben	100 g Schmand	2 EL Schweineschmalz
1 Prise Zucker	Pfeffer	Salz

Für den Fisch:

2 Seesaiblingsfilets, mit Haut	25 g Mehl	2 EL neutrales Pflanzenöl
2 EL Butter	2 Zweige Thymian	1 Limette, Saft
Meersalz		

Für die Schupfnudeln:

250 g Kartoffeln	150 g Hartweizen-Mehl	2 Eier
2 EL Butter	1 TL Salz	1 Bund glatte Petersilie
Mehl		

Für das Sauerkraut:

Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Lorbeer, Wacholder und Kümmel in einen Teebeutel füllen und die Öffnung mit Küchengarnt verschließen.

Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. Schweineschmalz in einem Topf erhitzen, Äpfel und Schalotten darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Das Kraut dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen. Speck und Gewürzbeutel dazugeben. Die Sahne angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kraut bei niedriger bis mittlerer Hitze 20 Minuten garen.

In dieser Zeit die Trauben waschen und halbieren. Den Teebeutel aus dem Sauerkrauttopf entfernen, die Trauben und den Schmand unter das fertige Kraut heben und noch einmal abschmecken.

Für den Fisch:

Das Saiblingsfilet auf Gräten prüfen und vorhandene ziehen. Das Filet in Portionsstücke teilen. Die Haut mit jeweils 4 Schnitten ganz leicht einritzen. Anschließend den Fisch im Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Filetstücke auf der Hautseite braten, bis die Haut knusprig ist. Den Fisch wenden. Butter und Thymian dazugeben. Den Fisch in der Pfanne kurz ziehen lassen, dabei immer wieder mit dem Würzfett übergießen.

Limette halbieren und auspressen. Kurz vor dem Anrichten den Fisch mit Limettensaft beträufeln und mit Meersalz bestreuen.

Für die Schupfnudeln:

Kartoffeln kochen, danach schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Petersilie waschen und sehr fein hacken. Kartoffelmasse mit Petersilie, Salz, Mehl und Eiern vermengen, zu einer Rolle formen und diese in 20 –25 Scheiben schneiden.

Arbeitsplatte und Hände bemehlen. Teig mit den Händen zur typischen Schupfnudelform rollen und formen. Die Schupfnudeln in fast kochendes Salzwasser geben und ca. 8 Minuten ziehen lassen, dann abschöpfen und unter kaltem Wasser abschrecken.

Die Petersilie waschen, trocken wedeln und fein hacken. Die Butter schmelzen und die Schupfnudeln darin heiß schwenken. Zum Schluss die gehackte Petersilie dazugeben.

Den Seesaibling mit Rahmsauerkraut und Schupfnudeln anrichten und servieren.

Nelson Müller am 03. Februar 2017