

Saibling-Filet, Beurre blanc, Kohlrabi, Bärlauch-Pesto

Für zwei Personen

Für das Saiblingsfilet:

1 Saiblingsfilet, mit Haut	1 Zitrone	100 g Butter
100 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	2 frische Lorbeerblätter
Olivenöl	Salz	

Für die Beurre blanc:

150 g Schalotten	1 Zitrone	200 g kalte Butter
150 ml Weißwein	Weißer Balsamicoessig, zum	Abschmecken
Salz		

Für den Kohlrabi:

1 Kohlrabi	20 g Butter	Muskatnuss, Salz
------------	-------------	------------------

Für den Bärlauch:

1 Bund Bärlauch	1 EL Kürbiskerne	1 EL geriebener Parmesan
100 ml Olivenöl		

Für den Kräutersalat:

1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Dill	1 Spritzer Weißweinessig
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Saiblingsfilet:

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Saibling filetieren, entgräten, waschen und trockentupfen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Saibling mit etwas Zitronensaft, Weißwein, Gemüsefond, Lorbeerblättern, Butter und etwas Salz in einer Pfanne bei schwacher Hitze garziehen lassen. Fisch mit der Hautseite nach oben kurz in den vorgeheizten Ofen geben.

Herausnehmen, die Haut abziehen und salzen.

Wenn Sie die Fischhaut erst nach dem Garen und kurz vor dem Servieren abziehen, bleibt der Fisch schön saftig.

Für die Beurre blanc:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Zitrone halbieren, auspressen und etwas Saft auffangen. Schalotten mit Weißwein und Zucker einkochen und langsam nach und nach die kalten Butterwürfel mit dem Stabmixer einarbeiten. Mit Salz, weißem Balsamico und etwas Zitronensaft abschmecken. Schließlich durch ein feines Sieb passieren.

Für den Kohlrabi:

Kohlrabi schälen und in Streifen schneiden. Mit Butter und etwas Wasser in einem Topf glasieren und leicht salzen. Muskatnuss reiben und Kohlrabi mit Muskat abschmecken.

Für den Bärlauch:

Bärlauch waschen, kurz blanchieren und abtropfen lassen. Parmesan reiben. Bärlauch mit Parmesan, Kürbiskernen und Olivenöl zu einem flüssigen Pesto verarbeiten.

Für den Kräutersalat:

Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln und Blätter zerzupfen. Mit etwas Öl und einem Spritzer Weißweinessig marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Kohlrabigemüse auf zwei flache Teller verteilen, die Filets daraufsetzen und mit Beurre Blanc umgießen. Die Filets mit dem Pesto übergießen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Martin am 08. Mai 2020