

# Seesaibling mit Sauerkraut-Beurre-blanc, Pilz-Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

400 g Seesaiblingsfilet	1 EL Mehl	1 Zweig Thymian
1 EL Rapsöl	1 EL Butter	Salz
Pfeffer		

**Für die Beurre blanc:**

1 Schalotte	100-200 ml Bio-Sauerkrautsaft	100-200 ml Frischkäse
50 g Butter	200 ml Fischfond	50 ml Weißwein
Salz	weißer Pfeffer	

**Für das Törtchen:**

2 mehligk. Kartoffeln	250 g Pfifferlinge	1 Stange Frühlingslauch
2 EL Olivenöl	1 EL Rapsöl	Muskatnuss
Salz		

**Für das frittierte Sauerkraut:**

100 g frisches Sauerkraut	Gartenkresse	Öl
---------------------------	--------------	----

**Für den Fisch:**

Den Fisch etwa 10 Minuten vor Ende der Kochzeit mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und dann im heißem Öl auf der Hautseite braten.

Dabei evtl. noch die Haut etwas einritzen. Wenn die Haut schön kross ist, Fisch wenden und die Butter und den Thymian mit in die Pfanne geben.

Nach dem Braten auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Beurre blanc:**

Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und die Hälfte in Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Mit einem Schneebesen kalte Butter einrühren. Mit allen weiteren Zutaten auffüllen und zu einer leckeren leicht säuerlichen Sauce abschmecken.

Kurz vorm Passieren die andere Hälfte der Schalotte dazugeben und untermixen. Sauce anschließend durch ein feines Sieb passieren. Man kann sie dann mit dem Mixstab aufschäumen oder Königsklasse wäre sie warm als Espuma auf den Teller zu bringen.

**Für das Törtchen:**

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser kochen. Nach der Kochzeit mit Olivenöl und den Gewürzen stampfen und warm in einem kleinen Ring anrichten.

Pfifferlinge gut putzen (am besten komplett ohne Wasser arbeiten), sodass kein bisschen Sand mehr in ihnen ist. Pilze kräftig in Rapsöl anbraten und geschnittenen Lauch untermischen. Pilze im Ring auf der Kartoffelmasse anrichten und den Ring abziehen.

**Für das frittierte Sauerkraut:**

Sauerkraut gut wässern, damit es nicht zu sauer ist. Mit Küchentüchern trocken pressen und in der Fritteuse bei 160 Grad kross ausbacken.

Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gartenkresse als Garnitur verwenden.

Björn Freitag am 23. September 2022