

Pochierter Saibling, Spinat-Püree, Kartoffelperlen

Für zwei Personen

Für den Saibling:

1 Saibling, 700 g Salz Pfeffer

Für den Sud:

$\frac{1}{2}$ Karotte $\frac{1}{4}$ Lauch 2 Schalotten
10 g Butter 500 ml Weißwein 1 Zweig Thymian
2 Lorbeerblätter Zucker

Für die Fertigstellung:

150 g kalte Butter Salz

Für das Spinatpüree:

500 g Spinat 50 ml Sahne Butter
Muskatnuss Zucker Salz

Für die Kartoffelperlen:

4 große Kartoffeln Butter Salz

Für die Garnitur:

1 Zweig Dill 2 Zwg. glatte Petersilie

Für den Saibling: Den Saibling filetieren und die Haut abziehen. Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Kopfseite her einrollen, minimal plattieren und gegebenenfalls mit Küchengarn fixieren.

Für den Sud: Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Karotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Lauch waschen, längs halbieren und in sehr feine halbe Ringe schneiden.

In einem Topf Schalotten, Karotten und Lauch in etwas Butter anschwitzen. Etwas Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen.

Thymian und Lorbeerblätter hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen.

Für die Fertigstellung: Den Sud anschließend herunterstellen, sodass dieser nicht mehr kocht.

Die Saiblingsrollen in den Sud geben und mit geschlossenem Deckel 10-14 Minuten garen lassen. Bei einer Kerntemperatur von circa 45-47 Grad aus dem Sud nehmen, halbieren und etwas salzen.

Den Sud um 1/3 reduzieren lassen, die Kräuter entnehmen und fein mixen. Dabei die kalten Butterwürfel hinzugeben. Zuletzt durch ein feines Sieb passieren.

Für das Spinatpüree: Spinat in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen. Mit Salz, Muskatnuss und Zucker würzen. Etwas Sahne hinzugeben und kurz köcheln lassen.

Sehr fein mixen.

Für die Kartoffelperlen: Kartoffeln schälen und mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Perlen ausstechen. Diese in Salzwasser garkochen und anschließend in etwas Butter schwenken.

Für die Garnitur: Dill und Petersilie zupfen, fein hacken und über das Gericht geben.

Viktoria Fuchs am 17. April 2026