

Saibling-Filet mit Walnuss-Kartoffeln und Kren-Schaum

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, klein, fest	4 Schalotten	2 Knoblauchzehen
200 ml Gemüsebrühe	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
4 Saiblingfilet, a 140 g	250 ml Sahne	50 g Butter, kalt
2 cm Meerrettichwurzel, frisch	1 Ei	100 g Semmelbrösel
50 g Walnusskerne	50 g Mehl	0,5 Bund Schnittlauch
Butterschmalz		

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und anschließend knapp mit Wasser bedeckt in einem Topf nicht zu weich garen. Danach abgießen und zehn Minuten abkühlen lassen. Die Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Den Gemüsfond, die Schalotten, den Knoblauch, die Thymian- und Rosmarinzweige in einer Pfanne erhitzen. Die Saiblingsfilets mit der Haut nach oben darauflegen und bei milder Hitze sieben Minuten gar ziehen lassen. Den Fisch im vorgeheizten Backofen warm stellen. Den Sud durch ein Sieb in einen zweiten Topf passieren, 200 Milliliter Sahne zugeben und zur Hälfte einkochen. Die Butter in Würfeln zugeben und untermixen. Anschließend die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt frisch geriebenen Meerrettich zugeben. Das Ei mit zwei Esslöffeln Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Kartoffeln die restliche Sahne schlagen. Die Walnüsse in einer Küchenmaschine fein mahlen und anschließend mit den Semmelbröseln mischen. Nun die abgekühlten Kartoffeln in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und in den Bröseln wenden. Die Kartoffeln im heißen Butterschmalz goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und in die Sauce geben. Die Walnusskartoffeln auf den Tellern verteilen und je ein Saiblingsfilet darauflegen. Mit dem Krenschaum beträufeln und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Johann Lafer am 25. Juni 2011