

# Saibling mit Meerrettich-Kruste

**Für 4 Personen**

**Fisch und Püree:**

4 Scheiben entrindetes Toastbrot	3 EL gerieb. Meerrettich	150 g weiche Butter
700 g mehligk. Kartoffeln	150 ml Milch	2 Saiblingsfilets
1 Zitrone	2 EL Rapsöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

**Spinatsalat:**

200 g junger Spinat	1 EL weißer Balsamico	2 EL mildes Olivenöl
Salz		

**Fisch und Püree:**

Das Toastbrot würfeln und in einem Mixer fein mahlen. Gut die Hälfte der Butter schaumig schlagen. Den Meerrettich und das geriebene Toastbrot unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Zwischen zwei Blätter Klarsichtfolie geben und circa 3-4 mm dünn ausrollen. Zwei Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank legen.

Die Kartoffeln gründlich waschen und im Backofen bei 180 Grad etwa 45 Minuten garen. Die Milch in einem größeren Topf erhitzen. Die Kartoffeln aus dem Backofen herausnehmen, noch heiß halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in eine Kartoffelpresse legen und nach und nach in die heiße Milch drücken - die Schale bleibt jeweils in der Presse zurück. Mit einem Schneebesen verrühren und die restliche Butter dazugeben. Das Püree mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Den Backofengrill vorheizen. Die Saiblingsfilets mit Salz und etwas Zitronensaft würzen. Die Filets auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die fest gewordene Kruste in der Größe der Filets zuschneiden und die Folie entfernen. Die Kruste auf die Filets legen und unter dem vorgeheizten Grill etwa 5-6 Minuten gratinieren, bis die Kruste eine goldgelbe Farbe hat.

**Spinatsalat:**

Den Spinat waschen, trocken schleudern und mit Balsamico, Olivenöl und 1 Prise Salz marinieren.

**Anrichten:**

Die Saiblingsfilets mit der Kruste nach oben auf dem Püree anrichten und dekorativ mit dem Spinatsalat kombinieren.

Johann Lafer am 18. März 2020