

Saibling mit Kren-Kruste

Für 4 Personen:

4 Scheiben Toastbrot	150 g weiche Butter	2-3 EL Kren (Meerrettich)
Salz, Pfeffer	400 g mehligk. Kartoffeln	1 Bund Brunnenkresse
1 Bund glatte Petersilie	150 ml Milch	Muskatnuss
4 Saiblingsfilets à 150g	1 Zitrone (Saft)	2 EL Rapsöl

Toastbrot würfeln und in einem Mixer fein mahlen. 80g Butter schaumig schlagen. Kren und geriebenes Toastbrot unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Zwischen zwei Blätter Klarsichtfolie geben und ca. 3-4mm dünn ausrollen. Für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

In einem großen Topf Salzwasser zum kochen bringen. Erdäpfel schälen, klein schneiden und im Salzwasser in ca. 30 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit die restliche Butter zerlassen und etwas auskühlen lassen. Brunnenkresse und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. 1/4 der Kresseblätter beiseite stellen, restliche Kresse- und Petersilienblätter mit der noch flüssigen Butter in einem Mixer fein pürieren. Erdäpfel noch heiß durch eine Presse drücken.

Milch aufkochen, dazugießen und unterrühren. Das Püree mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Kräuterpüree unterrühren.

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

Die Saiblinge mit Kruste auf dem Kressepüree anrichten. Beiseite gestellte Kresse mit etwas Rapsöl und dem restlichen Zitronensaft marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen und um Fisch und Püree verteilen.

Johann Lafer am 02. Februar 2022