

Saibling-Filet mit Kartoffel-Ecken und Estragon-Trauben

Für zwei Personen

2 Saiblingfilets à 125 g	125 g kernlose, blaue Trauben	5 fest kochende Kartoffeln
2 Frühlingszwiebeln	1 unbehandelte Zitrone	4 Stängel Estragon
2 EL Butter	125 ml trockener Weißwein	1 Prise Zucker
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen und danach im Pflanzenöl anbraten und mit Salz würzen. Die Trauben waschen und halbieren. Die Estragonblätter abzupfen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern befreien und in feine Ringe schneiden. Den Fisch waschen, trockentupfen, entgräten und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und darin den Fisch zuerst auf der Hautseite knusprig braten, anschließend wenden und den Fisch nur noch durchziehen lassen. Danach im Backofen warmhalten. Die übrige Butter in den Bratensatz geben und darin nun die Trauben mit den Frühlingszwiebeln etwa zwei Minuten braten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und gut einköcheln lassen. Danach den Estragon untermischen. Die Zitrone halbieren, etwa zwei Teelöffel Saft auspressen und damit die Soße zusammen mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Fisch mit den Kartoffeln und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Betz am 28. Februar 2012