

Saibling-Filet, Kräuterkruste, Ziegenkäse, Chutney

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Saiblingsfilets	1 Zitrone	Mehl
3 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Kruste:

100 g Butter	2 Ei, Eigelb	1 Zitrone, Saft
25 g Bärlauch	4 Zweige Thymian	50 g Semmelbrösel

Für den Ziegenkäse:

1 Ziegenkäserolle à 150 g Öl	100 g Frühstücksspeck	2 EL flüssiger Honig
---------------------------------	-----------------------	----------------------

Für das Apfel-Mango-Chutney:

1 Mango	1 großer Apfel	50 g Zwiebel
1 Knolle Ingwer à 1 cm	1 EL Apfelessig	$\frac{1}{4}$ TL Stärke
$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	10 Chilifäden	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Fisch:

Den Ofen auf 200 Grad Grill vorheizen. Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Die Saiblingsfilets waschen trockentupfen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Auf der Hautseite melieren und mit reichlich Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne anbraten. Die Filets an der Hautseite mit der Masse bestreichen und etwa 10 Minuten im Ofen knusprig überbacken.

Für die Kruste:

Ei trennen. Butter, Eigelb und Zitronensaft schaumig rühren. Bärlauch und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die gehackten Kräuter mit Semmelbröseln unter die Butter-Ei-Mischung heben.

Für den Ziegenkäse:

Den Ofen auf 230 Grad Grill vorheizen.

Ziegenkäse in Taler schneiden, mit Speck ummanteln und in einer Pfanne mit reichlich heißem Fett goldbraun braten. Herausnehmen, mit Honig bestreichen und unter dem Ofengrill ca. 2 Minuten karamellisieren.

Für das Apfel-Mango-Chutney:

Mango halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und dieses würfeln. Die Äpfel halbieren, entkernen, schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Mango, Äpfel und Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl andünsten. Ingwer reiben und diesen mit Essig in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten aufkochen. Stärke in 1 EL kaltem Wasser anrühren, unter die Mangomasse rühren und aufkochen. Mit Curry, Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Pichler am 09. Juli 2018