

# Sandwich vom Saibling mit tomatisierter Basilikum-Brühe

## Für 2 Personen

Für Fond	10 Strauchtomaten	250 g Dosen-Tomaten
1 Knoblauchzehe	10 g Ingwer	2 Bund Basilikum
2 Lorbeerblätter	Meersalz	1 Prise Zucker
20 Mini-Tomaten	50 g kalte Butter	150 ml natives Olivenöl
Für das Sandwich	5 Saiblingfilets ohne Haut	50 ml Sahne
Salz, Pfeffer	4 Scheiben Toastbrot	500 g Blattspinat
1 Schalotte	3 EL Butter	

Für den Basilikumfond die Strauchtomaten halbieren und mit den Tomaten aus der Dose mischen. Knoblauch und Ingwer schälen und fein schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und zehn Blätter abzupfen und zur Seite legen. Restliche Blätter hacken und mit einem Liter Wasser, gemischten Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Lorbeerblättern, einer Prise Salz und Zucker in einen Topf geben, vermengen und zum Kochen bringen. Den angesetzten Fond bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. Den Fond durch ein Tuch in einen kleinen Topf passieren und eine weitere halbe Stunde reduzieren lassen. In der Zwischenzeit die Mini - Tomaten für die Einlage in kochendem Wasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, die Haut abziehen. Die zurück gelegten Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Den Tomatenfond mit der kalten Butter und dem Olivenöl vermengen und kurz durchmixen. Mini-Tomaten und Basilikumstreifen zugeben und noch mal mit Salz und Zucker abschmecken. Für das Sandwich die Saiblingfilets entgräten. Ein kleines Filet (ca. 50 g) mit der Sahne und etwas Salz im Cutter zerkleinern. Die restlichen Filets in der Mitte halbieren, leicht würzen mit Salz und Pfeffer und auf je einer Hälfte dünn mit der Farce bestreichen. Die zweite Hälfte darauf klappen. Das Toastbrot entrinden und halbieren. Die Brothälften auf je einer Seite dünn mit der Farce bestreichen und die vorbereiteten Fische zwischen die Brotscheiben legen. Die Sandwiches in hitzestabile Frischhaltefolie einpacken und im Wasserbad bei 55 Grad für 15-20 Minuten gar ziehen lassen. Den Spinat waschen. Die Schalotte schälen und würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Schalottenwürfel und Spinat anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sandwiches auspacken und in einer Pfanne mit 2 EL Butter rundherum knusprig anbraten und leicht salzen. Das Sandwich von beiden Seiten knapp anschneiden damit die Enden nicht mehr zu sehen sind. In tiefe Teller in die Mitte etwas Spinat geben, großzügig den Tomatenfond angießen und das Sandwich auf den Spinat setzen.

Karlheinz Hauser Montag, 21. Juni 2010