

Saibling-Filet, Kartoffel-Rösti, Erbsen-Minz-Püree

Für zwei Personen

Für den Saibling:

1 ausgenomm. Saibling, 700 g	1 Zitrone, Abrieb	30-40 g Butter
1 Zweig Dill	1 Zweig Thymian	1 EL grobes Meersalz
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffelrösti:

3 festk. Kartoffeln	1 Ei	Butter
Olivenöl	1 EL Mehl	1 Zweig glatte Petersilie
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Erbsenpüree:

300 g sehr feine TK-Erbsen	50 g Butter	1 EL Mascarpone
1 Zweig Minze	Salz	Pfeffer

Für den Saibling:

Den Backofen auf 80 Grad Ober/-Unterhitze stellen.

Saibling filetieren. Dafür am Kopf hinter den Kiemen vorsichtig einen senkrechten Schnitt von oben nach unten, aber nur bis in die Fischmitte, machen. Den Kopf dabei nicht abtrennen. Das Filetmesser beim Schnitt ansetzen und auf den Gräten bis zum Schwanzende gleiten lassen. Mit einer Pinzette die Gräten zupfen.

Die Filets buttern, mit Salz und Pfeffer und etwas Zitronenabrieb würzen und mit den Kräutern auf einen gebutterten, flachen Teller legen.

Klarsichtfolie fest über den Teller spannen und auf einen Rost in den vorgeheizten Ofen stellen. Je nach Dicke der Filets für 10-12 Minuten garen.

Für die Kartoffelrösti:

Das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Kartoffeln schälen und grob reiben. Salzen, kurz durchziehen lassen und anschließend fest ausdrücken. Petersilie zupfen und grob hacken. Mehl, Eigelb und Petersilie zu den Kartoffeln geben und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse Rösti formen und in einer Pfanne in Öl und Butter knusprig ausbraten. Auf Küchenpapier legen, damit es das überschüssige Öl aufsaugt.

Für das Erbsenpüree:

Butter in einem Topf erhitzen, Erbsen und gezupfte Minze dazugeben.

Für 8 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mascarpone dazugeben und nochmals pürieren.

Hanni Kirchhuber am 14. Juli 2025