

# Saibling mit Rhabarber-Chutney und Kartoffel-Plätzchen

## Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig	Salz	3 Schalotten
8 Stangen junger Rhabarber	1 EL Fenchelsamen	1 EL Kardamom
1 EL Korianderkörner	2 Knoblauchzehen	1 Stück frischer Ingwer
2 EL Olivenöl	Honig	400 g grüner Spargel
Zucker	3 TL Butter	2 EL Kartoffelstärke
2 Eier	1 Bund Dill	1 Bund Schnittlauch
4 EL Butterschmalz	4 Saiblingsfilets (à ca. 180 g)	1 Zweig Thymian
Muskat, frisch		

Die Kartoffeln schälen, waschen und in leicht gesalzenem Wasser garen.

Schalotten schälen und fein hacken. Rhabarber waschen, abtropfen lassen und die eventuell harte Schale abziehen. Rhabarber in kleine Würfel schneiden.

Gewürze mörsern. 1 Knoblauchzehe und Ingwer schälen und sehr fein hacken.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotten darin glasig dünsten.

Knoblauch, Ingwer und Gewürze zugeben und kurz mit anrösten.

Rhabarber zugeben und unter Wenden 2-3 Minuten braten. 2 EL Honig unterrühren. Mit Salz abschmecken.

Spargel waschen, abtropfen lassen und im unteren Drittel schälen, eventuell angetrocknete, holzige Enden großzügig abschneiden.

Etwas Wasser mit 1 großzügigen Prise Salz, 1 Prise Zucker und 1 TL Butter aufkochen. Den Spargel darin zugedeckt bissfest dünsten.

Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Püree mit Salz, Stärke und Eiern gründlich zu einem glatten Kartoffelteig vermischen.

Dill und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und hacken. Kräuter unter den Kartoffelteig mischen.

Teig auf wenig Mehl ca. 2 cm dick ausrollen. Daraus viereckige Stücke oder Kreise ausschneiden/ausstechen.

3 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelplätzchen darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Fischfilet kalt abwaschen, gründlich trocken tupfen. Übrigen Knoblauch schälen, andrücken. Thymian waschen und trocken schütteln.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Rest Butterschmalz darin erhitzen. Knoblauch und Thymian zugeben. Filets mit der Hautseite in die Pfanne legen und 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, wenden und ganz kurz gar ziehen lassen.

Spargel abtropfen lassen. Rest Butter unterschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Saiblingsfilets, Kartoffelplätzchen, Spargel und Chutney auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 30. Mai 2018