

# Saibling mit Möhren-Soße und Kartoffel-Stampf

## Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	300 g Möhren
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	125 ml Sahne
80 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	1/2 TL Honig
2 EL Butter	4 frische Saiblingfilets	1 EL Butterschmalz

Die Kartoffeln waschen, schälen, in grobe Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen.

Die Möhren schälen, würfeln und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen.

Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Die Möhren abschütten und mit der Sahne in einen Mixer geben und fein pürieren.

Soviel Brühe zugeben, dass eine sämige Sauce entsteht. Die Sauce erhitzen und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken.

Die gekochten Kartoffelwürfel abschütten, mit Schnittlauch, Petersilie und Butter vermischen und mit einer Gabel so lange zerdrücken bis die Kartoffeln ausreichend gestampft sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Saiblingfilets entgräten, salzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischfilets darin von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten braten.

Fischfilets mit Möhrensauce und den Stampfkartoffeln anrichten.

Otto Koch am 20. September 2018