

Gebratenes Saibling-Filet, Vanille-Möhren und Estragon

Für 2 Personen

2 Saiblingfilets, mit Haut	4 Karotten	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	1 Limette, unbehandelt	1 Ei
1 Vanilleschote	2 Zweige Thymian	4 Zweige Estragon
30 g Butter	20 g Mehl	1 TL Zucker
50 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein	1 EL Butterschmalz
Pflanzenfett	Pfeffer, schwarz	Salz

Die Karotten schälen und schräg in Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und Karotten darin anschwitzen, mit Zucker betreuen und karamellisieren lassen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark der einen Hälfte auskratzen und mit zu den Karotten geben. Das Ganze mit dem Gemüsefond ablöschen. Die Karotten bei mittlerer Hitze weich garen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ei aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit Mehl und Weißwein zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Saiblingfilets waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Knoblauchzehen andrücken und mit dem Thymian in die Pfanne geben. Den Fisch hinzugeben und von beiden Seiten anbraten. Die Schale der Limette reiben und über das Filet geben. Das Pflanzenfett in einen Topf geben und erhitzen. Die Estragonzweige waschen und trocken tupfen. Anschließend durch den Teig ziehen und in dem heißen Fett ausbacken. Danach auf Küchentücher abtropfen und leicht salzen. Die Karotten auf den Tellern anrichten. Den Fisch und die die gebackenen Stiele darauf verteilen. Mit Pfeffer würzen und servieren.

Johann Lafer am 26. März 2010