

Saibling-Filet mit Walnuss-Kruste

Für zwei Personen

2 Saiblingsfilets à 160 g	500 g mehligk. Kartoffeln	1 Scheibe Toastbrot
1 unbehandelte Zitrone	30 g Walnusskerne	1 Bund Brunnenkresse
1 Schale Gartenkresse	70 g Butter	1 TL Walnussöl
1 Muskatnuss	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Toastbrotsscheiben von der Rinde befreien und in gleich große Würfel schneiden. Die Würfel zusammen mit den Walnusskernen in den Mixer geben und fein mahlen. 50 Gramm Butter mit dem Walnussöl und einer Prise Salz in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Die gemahlene Brotmischung zugeben und unterrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in einen Gefrierbeutel geben und vier Zentimeter flach ausrollen. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank legen. Einen Topf zwei Zentimeter hoch mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in ein Dämpfsieb geben. Das Sieb in den Topf über das kochende Wasser geben. Bei geschlossenem Deckel weich garen lassen. Die Brunnenkresse waschen und trocken tupfen. Die Gartenkresse mit einer Schere abschneiden. Von beiden Kressesorten einige Blätter zur Garnitur zur Seite legen. Die Kartoffeln in eine Schüssel geben, die restliche Butter und die Kresse zufügen und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Die Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen. Das Kartoffelstampf mit Salz, Muskat, Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken. Die Saiblingsfilets mit Salz würzen. Die Filets auf ein mit Backpapier ausgelegtes Rost legen. Die fest gewordene Walnusskruste aus dem Kühlschrank nehmen und von der Folie befreien. Die Kruste auf die Filets legen und im vorgeheizten Backofen etwa fünf Minuten gratinieren, bis die Kruste eine goldgelbe Farbe annimmt. Die Saiblinge mit Kruste auf dem Kresse-Stampf anrichten. Die restliche Kresse um Fisch und Püree verteilen und servieren.

Johann Lafer am 13. April 2012