

# Altwiener Kartoffel-Salat mit konfiertem Saibling

**Für zwei Personen**

**Für den Salat:**

500 g festk. Kartoffeln	1 rote Zwiebel	125 ml Rinderfond
3 EL heller Balsamicoessig	5 EL Pflanzenöl	1 EL Senf
3 EL Staubzucker	Salz	Pfeffer

**Für den Saibling:**

2 Saiblingsfilets	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
2 Zweige Estragon	350 g Butter	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Radieschen

**Für den Salat:**

Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser weich kochen und danach kurz abkühlen lassen. Den Fond lauwarm erwärmen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Mit dem Fond vermengen. Die Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln und zugeben. Senf, Öl, Essig, Puderzucker verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing unter die Kartoffeln heben und eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Saibling:**

Die Butter in einer Pfanne bei niedriger Temperatur schmelzen. Vom Herd ziehen. Den Fisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Fischfilets in die Pfanne zur Butter geben, Kräuter und Knoblauch, so dass der Fisch komplett bedeckt ist. Den Fisch in der Butter ca.15 Minuten saftig garen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Garnitur:**

Radieschen waschen, in dünne Scheiben hobeln. Altwiener Kartoffelsalat mit konfiertem Saibling auf Tellern anrichten, mit Radieschen garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 29. September 2017