

Saibling-Filet, Rahm-Kohlrabi, Bärlauch-Weißwein-Schaum

Für zwei Personen

Für den Saibling:

1 Saiblingsfilet	1 Granatapfel	1 Limette
1 Orange	3 EL Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Salz	Pfeffer

Für den Rahm-Kohlrabi:

500 g Kohlrabi	4 Schalotten	200 ml Sauerrahm
100 ml Sahne	3 EL Butter	1 Zweig Bärlauch
50 g Schnittlauch	Eiswasser	

Für den Bärlauch-Weißwein-Schaum:

200 g frischer Bärlauch	100 g Schalotten	1 Zitrone
100 ml Sahne	75 g Sauerrahm	75 g Crème-fraîche
30 g Butter	250 ml Weißwein	250 ml Gemüfefond
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer

Für den Saibling:

Die Saiblingsfilets waschen und trockentupfen. Filets in zwei Portionen teilen. In einer Pfanne mit Butter langsam anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit in die Pfanne geben. Flüssige Butter aus der Pfanne mit einem Löffel über die Filets träufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Limette und Orange filetieren. Granatapfel halbieren und etwa 100 g Granatapfelkerne auslösen. Limetten- und Orangenfilets sowie Granatapfelkerne zum Fisch in die Pfanne zugeben und leicht erwärmen.

Fisch kurz vor dem Servieren einmal umdrehen.

Für den Rahm-Kohlrabi:

Kohlrabi schälen, ca. 1/3 in feine Streifen schneiden und diese in Eiswasser legen. Bärlauch abbrausen, trockenwedeln und mit ins Eiswasser geben. Ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die feinen Streifen für die Garnitur zurücklegen. Aus restlichem Kohlrabi mit einem Spiralschneider Gemüsenudeln herstellen.

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Schalotten in einem Topf mit Butter anschwitzen und die Kohlrabinudeln dazugeben. Sahne angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Kohlrabi noch schön bissfest ist. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kohlrabi zum Schluss mit Sauerrahm und Schnittlauch vollenden.

Für den Bärlauch-Weißwein-Schaum:

Thymian abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Butter anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und völlig einkochen lassen. Mit Gemüfefond aufgießen und um die Hälfte reduzieren lassen. Mit Hilfe eines Stabmixers kräftig durchmischen und dabei die Butter in kleinen Stücken hinzugeben. Thymian dazugeben. Sauerrahm, Crème fraîche und Sahne angießen und kurz kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Je nach Säuregehalt des Weines mit Zitronensaft abrunden. Bärlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zum Schluss den frischen Bärlauch mit einem Stabmixer untermixen und Sauce aufschäumen.

Karlheinz Hauser am 08. Mai 2020