

Gefüllter Bach-Saibling auf Kartoffel-Dill-Soße

Für vier Personen

Soße:

0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Kartoffel, klein, ca. 80 g	250 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt, klein	0,5 Schote Chili	1 Scheibe Ingwer
1 Scheibe Knoblauch	50 ml Sahne	1 EL Butter, kalt
1 EL Butter, braun	1 – 2 TL Dillspitzen	Chilipulver, mild
Salz		

Kartoffelwürfel:

1 Kartoffel, fest	1 EL Butter, braun	Chilisalز, mild
-------------------	--------------------	-----------------

Saibling:

4 Saiblingsfilets, dick	1 Apfel	0,5 Zitrone
2 TL Meerrettich, frisch	1 Prise Zucker	1 Prise Zimt
1 EL Butter, braun (warm)	Olivenöl	Chilisalز, mild

Brotchip:

1 Baguette, altbacken	2 – 3 EL Olivenöl, mild	1 TL Zatar
-----------------------	-------------------------	------------

Kräutersalat:

20 g Kräuterblätter	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 EL Olivenöl
Chilisalز, mild		

Soße::

Etwa eine Messerspitze Schale der Zitrone abreiben. Die Kartoffel schälen und in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in der Gemüsebrühe mit dem Lorbeerblatt und einer Chilischote knapp unter dem Siedepunkt in 15 bis 20 Minuten weich ziehen lassen. Nach zehn Minuten Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Lorbeer, Chili, Knoblauch und Ingwer entfernen und die Kartoffeln mit der Brühe und Sahne pürieren. Die Butter und braune Butter hinein mixen und mit Salz, Chili und Zitronenabrieb abschmecken. Zum Schluss den Dill hinein rühren.

Kartoffelwürfel:

Die Kartoffeln schälen und in sechs bis acht Millimeter große Würfelchen schneiden. In einer Pfanne in der braunen Butter bei kleiner Hitze goldbraun braten. Mit Chilisalز würzen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Saibling:

Die Saiblingsfiletstücke quer soweit durchschneiden, dass die dabei entstehenden beiden Hälften am Rand noch zusammen halten. Zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie etwas nachklopfen. Für die Fülle den Apfel schälen, auf einer Vierkantreibe grob raspeln und mit Zitronensaft und dem Meerrettich vermischen. Mit einer kleinen Prise Zucker und wenig Zimt würzen. Die Saiblingsscheiben mit Chilisalز würzen, den Apfel-Meerrettich darauf verteilen und das Ganze zu Rollen formen. Die Rollen je mit der runden Seite auf ein gebuttertes Backblech stellen, mit Klarsichtfolie bedecken und im vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten saftig durchziehen lassen. Mit brauner Butter betupfen. Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Brotchip:

Das Baguette in hauchdünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl bepinseln und in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten goldbraun braten, mit Zatar würzen. Wahlweise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen, noch mal mit Zatar würzen.

Kräutersalat:

Etwa eine Messerspitze Schale der Zitrone abreiben und einen Teelöffel Saft auspressen. Zitronensaft, Zitronenabrieb und Olivenöl vermischen und mit Chilisalz würzen. Die Kräuterblätter damit marinieren.

Anrichten:

Die Soße nochmals kurz aufschäumen und in warmen tiefen Tellern verteilen. Je eine Saiblingsrolle hinein stellen, obenauf den Brotchip legen und ein kleines Bouquet Kräutersalat darauf setzen, außen herum Kartoffelwürfel streuen.

Alfons Schuhbeck am 27. April 2012