

In Aromaten gebratenes Saiblingsfilet mit Petersiliensauce, Anis-Gartengemüse, Pastinaken Püree

Rezeptur für 5 Personen

5 Stück	Saiblingsfilets á 0,15 kg
0,5 kg	Salatgurke
0,1 kg	Zwiebel in Würfeln
0,3 kg	Butter
0,3 L	Fischbrühe
0,6 kg	Pastinaken
0,3 kg	weichkochende Kartoffeln
Dekoration:	Zucchini, Kohlrabi, Paprika, Karotten, Zitronenscheibe, Blatt Basilikum, Blattpetersilie, Dill
Sonstiges:	Mehl, Pernod, Salz, Zucker, Petersilie, 1 Stück Zitrone

Zubereitung:

Pastinaken schälen, Kartoffeln schälen, klein schneiden und getrennt mit Salzwasser ansetzen. Butter zu Brauner Butter aufkochen und durchpassieren. Wenn die Pastinaken weich sind, Wasser abgießen, mit dem Pürierstab mit etwas Nussbutter fein pürieren. Kartoffeln durch eine Presse drücken (nicht pürieren) zu den Pastinaken dazu geben, glatt rühren mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Gurken längst halbieren, Kerngehäuse entfernen und auf der Schale ein Muster ritzen, in 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Ein Topf mit etwas Rapsöl und einen Stück Butter aufsetzen, die Zwiebelwürfel dazu geben, abrieb von Zitronenstück ebenfalls dazu geben dann anschwitzen, mit Mehl bestärken, Fischbrühe angießen, glattrühren und mit etwas Milch vollenden.

Gewürze: Salz, Zucker, Knoblauch, mit Pernod und Dill dazu, dann nicht mehr aufkochen.

Petersiliensauce: Zwiebelwürfel anschwitzen, Zitronenabrieb begeben, mit Mehl bestäuben, Fischbrühe aufgießen, durchhacken und zum Schluss mit Zitrone, Weißwein und Milch abschmecken, mit gekochter Petersilie bestreuen (nicht mehr aufkochen).

Kleines Gemüse (zur Dekoration): Zucchini, Karotten, Kohlrabi, Paprika in eine beliebige Form bringen, blanchieren und abschmecken, mit Honig und Gemüsebrühe sowie Butter einen Sud herstellen und das Gemüse darin glasieren.

Saiblingsfilet: Saibling filetieren, Gräten entfernen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, Saibling auf der Hautseite mehlieren und in die heiße Pfanne geben, halbe Zähe Knoblauch und Rosmarin dazu geben, kross auf der Hautseite braten.

Anrichten: Schmorgurken in die Mitte des Tellers geben, das Saiblingsfilet mit der Hautseite nach oben auflegen, das Pastinaken-Püree mit der Eiskelle in 3 kleinen Kugeln anrichten. Aufgeschäumte Petersiliensauce um den Fisch ziehen, das glasierte Gemüse neben den Gurken anrichten. Mit einer geriebenen Zitronenscheibe, Basilikum, Blattpetersilie und Dill anrichten.