

## Aufgetischt

Sonntag, 4. März 2018



### Saibling mit Roten Rüben und Karotten



für 4 Personen:

- 1 fangfrisches Saiblingsfilet ca. 300-400g
- Rote Rüben / gekocht oder roh
- größere Karotten (für Saft) oder 100-200 ml Karottensaft
- 4 kleine Karotten
- 100g Butter
- Butter zum Braten
- 100ml Wasser
- Salz, Pfeffer
- etwas Olivenöl
- etwas frischer Kren
- Dill und Zitronenverbene zum garnieren

Rote Rüben (falls roh, im Wasser mit Kümmel-Essig und Salz kochen, schälen) mit etwas Olivenöl zu einem Püree mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, größere Karotten entsaften, kleinere Karotten im Karottensaft mit Wasser und Butter kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saiblingsfilets entgräten, portionieren und in Butter auf der Hautseite braten. Anrichten und mit geriebenem, leicht gesalzenem Kren und frischen Kräutern garnieren.