



Lieblingsrezept von Eveline Eselböck

Gedämpfter Saibling mit Spinat und Balsamicosauce

Zutaten für 4 Personen

500 g Saiblingsfilets Salz, Pfeffer, Koriander Olivenöl

Für das Bohnenpüree: 100 g weiße Bohnen, 40 g Gemüsefond, 40 g Butter, weißer Balsamicoessig

Für die Nudeln: 250 g Hartweizengrieß, 5 Eidotter, 1 Spritzer, Olivenöl

Für die Sauce: 1 bis 2 Schalotten, Olivenöl, Pfeffer- und Korianderkörner, 1 kleines Lorbeerblatt, Butter, 0,15 L weißer Balsamicoessig, 0,15 L Gemüsefond

Für den Spinat: 500 g Blattspinat, Butter, Muskatnuss

Für das Bohnenpüree Bohnen einweichen, weich kochen, abseihen und gemeinsam mit den anderen Zutaten fein pürieren.

Für die Nudeln alle Zutaten sowie Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie einschlagen und rasten lassen. Teig am besten mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in feine Nudeln schneiden.

Für die Sauce Schalotten schälen, fein schneiden und in Olivenöl weich dünsten. Gewürze und 2 EL Butter einrühren. Mit Essig ablöschen und kochen, bis der Essig weitgehend verdampft ist. Fond zugießen und noch mal 5 Min. kochen lassen. Mit einem Stabmixer so viel kalte Butter stückchenweise in den Fond einarbeiten, dass eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Koriander und eventuell Essig abschmecken.

Spinat in heißer Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Aus den Saiblingsfilets Rollen formen, mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Koriander würzen und mit ein wenig Olivenöl beträufeln. Auf den Teller geben, mit Frischhaltefolie abdecken und im Backrohr bei 70 °C glasig garen.

Nudeln in gesalzenem Wasser ca. 2 Min. kochen, abseihen und in Olivenöl schwenken.

Sauce mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen und in einen Teller geben. Einen Ring in die Mitte des Tellers setzen und mit Spinat füllen. Ring abziehen, einen gerollten Saibling daraufsetzen. Auf den Saibling Püree geben. Als Garnitur Dille oder eventuell eine gekochte Saubohne daraufgeben.

Nudeln in Schüsseln geben und mit Sauce überziehen.