



Gebratenes Filet vom Saibling mit Garnelen und Frischkäsetascherl

Rezept von Alexander Fankhauser
75 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen:

2 Saiblinge, 8 Garnelen (Easypeel), 200 g Wurzelgemüse (geschält und grob geschnitten), 1 Zwiebel, 1 EL Tomatenmark, 1 EL Paprikapulver (edelsüß), etwas Cognac zum Flambieren, 250 ml Obers, Brösel, Mehl und Dijonsenf. Salz, Pfeffer, Öl zum Braten.

Für die Frischkäsetascherl: 6 Dotter, 1 Ei, 250 g Ricotta, 2 EL geriebener Parmesan, 250 g griffiges Mehl, 1 Schuss Olivenöl, Salz, Pfeffer, Ei zum Bestreichen.

Zubereitung:

Die Saiblinge filetieren und die Mittelgräte herausschneiden. Garnelen auslösen. Die Schale der Garnelen mit dem Wurzelgemüse und der geschnittenen Zwiebel in Öl anrösten. Tomatenmark zugeben, mitrösten und mit Paprikapulver stauben. Mit Cognac flambieren, mit etwas Wasser aufgießen und 20 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und durch ein feines Sieb abseihen. Obers zugeben und vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.

Den Ricotta mit dem Parmesan und einem Eidotter gut verrühren und abschmecken. Die restlichen Eidotter, das Ei sowie das Olivenöl mit dem griffigen Mehl zu einem Teig

verkneten. Dünn ausrollen und die Fülle Häufchen weise auftragen. Mit Ei bestreichen, zusammenklappen und Tascherln ausstechen. Die Tascherl in leicht kochendem Salzwasser garen.

Die Fischfilets mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und zuerst mit Brösel dann mit Mehl bestreuen. In einer Pfanne mit Öl auf der Hautseite langsam braten.

Die Garnelen ebenfalls würzen und glasig braten.

Mit den Saiblingsfilets sowie den Tascherln anrichten. Die aufgeschäumte Sauce dekorativ dazu anrichten.