

Aufgetischt

Rezept von Dominic Mayer

Saibling mit roten Rüben und Karotten



Zutaten für 4 Personen

1 St. fangfrisches Saiblingsfilet ca. 300-400g, 4 St. Rote Rüben gekocht oder roh, 3 St. größere Karotten (für Saft) oder 100-200 ml Karottensaft, 4 St. kleine Karotten, 100g Butter, Butter zum Braten, 100 ml Wasser, Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl, etwas frischer Kren, Dill und Zitronenverbene zum Garnieren

Zubereitung

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 und 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.