

Frisch gekocht
Donnerstag, 10. März 2016



Rezept von Jacqueline Pfeiffer

**Seesaibling mit Kümmelsauce, Radicchio
und Pastinaken-Püree**

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

560 g Seesaiblingfilet, Salz, Pfeffer, Öl zum Braten, 200 g Pastinaken, 3 Schalotten, 300 ml Geflügelfond, 130 ml Obers; 1-2 Radicchio, 20 ml Weißweinessig, 30 ml Traubenkernöl; 50 g Butterwürfel; 1 EL Kümmel, 100 ml Geflügelglace; 4 Pastinaken-Chips (frittierte dünne Pastinaken-Scheiben), 4 Zweige Kerbel.

Zubereitung

Pastinaken und Schalotten schälen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit 300 ml Geflügelfond und 80 ml Obers aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und weich dünsten. Fein mixen, wenn nötig durch ein Sieb durchstreichen.

Vor dem Servieren das Püree mit 50 ml Obers und etwas Butter glattrühren und abschmecken.

Für die Kümmelsauce den Kümmel mit dem Mörser grob zerstoßen, in einer Pfanne in Butter leicht rösten und mit der Geflügelglace aufgießen. Zugedeckt ziehen lassen. Vor dem Servieren aufkochen und mit kalter Butter aufmixen.

Saiblingsfilets portionieren, auf etwaige Gräten prüfen und diese gegebenenfalls entfernen. Den Saibling mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl auf der Hautseite schön knusprig braten. Den Fisch umdrehen, etwas Butter zugeben und kurz fertigbraten, dabei immer wieder mit etwas Bratbutter übergießen.

Den Radicchio in einzelne Blätter teilen und zuputzen. Weißweinessig, Traubenkernöl und Salz leicht erhitzen, die Radicchioblätter unmittelbar vor dem Servieren durch die Marinade ziehen.

Seesaibling mit Kümmelsauce, Radicchio und Pastinaken-Püree anrichten, mit Kerbel und Pastinaken-Chips garnieren.