



Beispielfoto (Quelle: Colourbox)

Die Weihnachtsrezepte der Musi- Stars

Oliver Haidt kocht Saibling auf Kürbispüree

Zutaten:

für 4 Personen
4 Fischfilets (Saibling) mit Haut
4 EL Butter, zum Braten
Salz, frisch gemahlen
Pfeffer, frisch gemahlen
800g Kürbis, am besten Hokkaido
100ml Milch
4 EL Butter
Etwas Muskat, frisch gerieben
Salz, frisch gemahlen
Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

Die Saiblingfilets unter fließendem, kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. noch vorhandene Gräten gründlich entfernen.

Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Wärme herunterschalten und die Filets mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Salzen und pfeffern.

Ist der Fisch zur Hälfte durchgegart (das sieht man am Rand), die Hitze ganz ausschalten und den Fisch wenden. So für 1 weitere Minute braten lassen. Abermals würzen und warm stellen.

Hokkaido in Würfel schneiden und diese in der Milch zusammen mit etwas Salz und Muskat weich kochen.

Anschließend pürieren.

Die Butter unterrühren und nochmal abschmecken.

Dazu gab es bei mir gedämpften Staudensellerie und Lauch in etwas aufgeschäumter Gewürzmilch.

Eine leichte Pilzsoße stelle ich mir auch passend dazu vor.