

Flüsse der Genüsse

Saibling mit Macadamiakruste, Jakobsmuscheln und Ruccola

Für 2 Personen

Zutaten

2 Saiblingfilets, ½ L Traubenkernöl, 4 Jakobsmuscheln, 1 Bund Ruccola, 4 EL gehäutete, entkernte Tomatenwürfel, 2 TL Thymianblättchen/Petersilie, 2 EL Kresse, 4 EL geriebener Parmesankäse, 2 bis 3 Macadamianüsse, Salz, Pfeffer

Für die Macadamiapaste: 100 g Butter, 3 EL Semmelbrösel, 80 g feingehackte Macadamianüsse, Salz

Zubereitung

Aus der Butter, den Semmelbröseln, dem Salz und den Nüssen eine Paste herstellen, ausrollen und rund in der Größe der Jakobsmuscheln ausstechen.

Das Saiblingfilet salzen und ca. 8 Minuten in das auf 50 bis 60 Grad temperierte Traubenkernöl legen, so dass der Fisch völlig bedeckt ist. Nach der Hälfte der Zeit das Filet umdrehen.

In der Zwischenzeit die Jakobsmuscheln ganz kurz scharf anbraten, so dass sie innen noch roh sind. Die Macadamiapaste auf die Muscheln setzen und kurz vor Fertigstellung unter dem Salamander überbacken lassen. Achtung, die Kruste wird schnell braun.

Den Ruccola anbraten, die Tomatenwürfel und die Kräuter hinzufügen. Zum Schluss den Parmesankäse noch einmal kräftig mit anbraten lassen.

Auf einem Teller anrichten, den Saibling und die Jakobsmuscheln auf den Ruccola legen, mit der Kresse und gehobelten Macadamianüssen servieren.