

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Andreas Döllerer**

**Eismeersaibling, Kapern-Fregola Sarda & Estragon-Beurre blanc**

**40 Minuten/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

4 Eismeersaibling-Filets à 70 g, Salz, Zitronenpfeffer, Butter, 1 Zweig Rosmarin, Olivenöl, Bohnenkraut.

Für die Kapern-Fregola Sarda: 200 g Fregola Sarda, 1 Schalotte (klein geschnitten), 4 cl Weißwein, 1 Zweig Thymian, 1 Liter kräftige Gemüsesuppe, 50 g geriebener Parmesan, 40 g Butter, 1 EL Kapernbeeren, Basilikum, 1 EL getrocknete Miniparadeiser, Salz, Pfeffer, geriebene Zitronenschale, Olivenöl.

Für die Estragon-Beurre blanc: 250 ml Weißwein, 250 ml Geflügelfond, 200 g Butter, 5 Zweige Estragon, Salz, Cayennepfeffer.

### **Zubereitung**

Den Fisch mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und auf der Hautseite in Olivenöl etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Butter und Rosmarin begeben, weitere 2 Minuten braten; die Haut sollte dann knusprig sein und das Filet eine Kerntemperatur von etwa 45 °C erreicht haben. Ganz kurz wenden und aus der Pfanne nehmen.

Fregola, Schalotte und Thymian in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit etwas Gemüsesuppe auffüllen. Einkochen lassen und wieder auffüllen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Pasta al dente gegart ist. Kapern, Paradeiser und Basilikum begeben, mit Parmesan, Butter, Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.

Für die Estragon-Beurre blanc den Weißwein auf ein Drittel der ursprünglichen Menge einkochen, Geflügelfond begeben und nochmals um die Hälfte reduzieren. Estragon einlegen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Danach den Estragon entfernen, kalte Butter einmixen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Kapern-Fregola Sarda mit Saibling und Beurre blanc anrichten, mit Bohnenkraut dekorieren.