

## Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

**Gedämpfter Saibling, Bärlauch-Erdäpfelstampf & Sauerrahm, Erdäpfelchips**

**1 Stunde 40 Minuten/ aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

2 Seesaiblings-Filets à 200 g (ohne Haut und Gräten), 500 ml Gemüsefond, 125 ml trockener Wermut (Noilly Prat; oder Weißwein), Salz, 3 Wacholderkörner, 40 ml Olivenöl.

Für den Erdäpfelstampf: 250 g mehligkochende Erdäpfel, Salz, Pfeffer, 1 Bund Bärlauch, Olivenöl, 2 EL Sauerrahm.

Für die Chips: 2 festkochende Erdäpfel, 1/2 KL Maisstärkemehl, Salz.

### Zubereitung

Für die Erdäpfelchips, die festkochenden Erdäpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser butterweich kochen bzw. bis die Kochflüssigkeit annähernd verdampft ist. Mit einem Stabmixer pürieren bis sich eine „kleistige“ Creme gebildet hat. Die Masse mit Maisstärkemehl verrühren. Sehr dünn auf eine Silikonmatte streichen und im Rohr bei ca. 115 °C ca. 1 Stunde trocknen.

Für den Erdäpfelstampf, die mehligten Erdäpfel schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser butterweich kochen. In ein Sieb abgießen und kurz ausdampfen lassen. Den Bärlauch in der Küchenmaschine mit dem Olivenöl und etwas Salz zu einer glatten dickflüssigen Creme mixen. Die Erdäpfel zerstampfen und mit der Bärlauchcreme, Salz und Pfeffer marinieren. Den Sauerrahm kurz vor dem Anrichten unterziehen.

Die Saiblingsfilets in 4 gleich große Stücke portionieren.

In einem passenden breiten Gefäß den Gemüsefond mit Wermut, Salz, Wacholderkörnern und Olivenöl aufkochen. Kurz kochen lassen, dann vom Herd nehmen. Auf ca. 90 °C abkühlen lassen, anschließend die 4 Saiblingsstücke in den Fond legen und garen.

Sobald der Fisch gegart ist, auf dem warmen Erdäpfelstampf anrichten und mit den Chips abdecken.