

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Saibling, scharfe Gewürzbutter, Rotkraut-Ribisel-Fond

35 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

600 g Seesaiblingsfilet, 4 EL Olivenöl, 6 EL scharfe Gewürzbutter, Salz.

Für den Rotkraut-Ribisel-Fond: 1/2 Kopf Rotkraut, 250 ml Ribisel-Nektar (Johannisbeere), Salz, Mandelöl.

Für die Gewürzbutter: 150 g Butter, 1 EL geräuchertes Paprikapulver, 1 TL Piment d'Espelette, 1 TL Salz, 2 Zweige Thymian und Zitronenthymian, geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone.

Außerdem: 4 schwarze Nüsse (in Scheiben geschnitten), Senfsalate, Stängelsauerklee, 4 kleine Kartoffeln.

Zubereitung

Das Rotkraut schälen, vierteln, den Strunk entfernen und entsaften. Den Rotkrautsaft mit dem Ribisel-Nektar verrühren, mit Salz und Mandelöl abschmecken. Vor dem Anrichten in einem Topf auf 50 °C erhitzen.

Für die Gewürzbutter die Butter schaumig rühren. Thymian hacken und gemeinsam mit Salz, beiden Paprikasorten und Zitronenschale hinzufügen. Glatt rühren und mit Hilfe einer Frischhaltefolie zu einer fingerdicken Wurst formen. Kühl stellen.

Die rohen Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl langsam braten. Den Saibling entgräten, portionieren und nur leicht salzen. Mit der Hautseite in die Pfanne zu den Kartoffeln einlegen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten knusprig braten. Gegen Ende der Garzeit etwas Gewürzbutter hinzufügen, den Fisch mit einer Palette wenden, den Fisch mehrmals mit der Gewürzbutter übergießen.

Den Saibling mit den Kartoffeln auf Tellern platzieren und mit etwas Gewürzbutter beträufeln. Den erwärmteten Rotkraut-Ribisel-Fond zugießen und mit schwarzen Nüssen, asiatischen Senfsalaten und Stängelsauerklee anrichten.