

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Saltimbocca vom Saibling mit Selleriegemüse und Verjus

Koch: Hannes Müller

Zutaten

(4 Personen)

Für den Saibling

- 500 g Saibling-Filets
- 10 dünne Scheiben Bauchspeck
- Olivenöl

Für die Selleriecreme

- 1 Sellerieknolle
- Wasser zum Kochen
- ein Schuss Sahne
- Salz
- 1 EL kalte Butter zum Montieren

Für den Verjus-Schaum

- 3 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 125 ml Verjus
- 250 ml Gemüsefond
- 125 ml Obers
- 10 g Wacholderbeeren (gehackt)
- 1 Lorbeerblatt

Quelle: ORF extra

- Salz
- Pfeffer
- 2 EL kalte Butter zum Montieren

Für die Garnitur

- frische Petersilie

Zubereitung

1. Für die Selleriecreme zuerst den Sellerie schälen. Ein Viertel der Knolle in hauchdünne Scheiben, den Rest in kleine Würfel schneiden. Die Selleriescheiben in eine Schüssel geben, leicht salzen und ziehen lassen, damit sie mürbe werden. Bis zum Anrichten beiseitestellen.

2. Die Selleriewürfel in einem Topf mit Wasser, etwas Salz und einem Schuss Sahne unter gelegentlichem Umrühren und ohne Deckel weichkochen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Anschließend die Masse mit einem Pürierstab fein pürieren.

Tipp: Bei Bedarf kann die Creme mit kalter Butter montiert werden. Hierfür etwas kalte Butter in kleine Würfel schneiden und mit einem Schneebesen unterrühren, bis die Creme fester wird.

3. Für den Verjus-Schaum 3 EL Butter in einem Topf erwärmen und die Zwiebel darin leicht anschwitzen. Die gehackten Wacholderbeeren und das zerdrückte Lorbeerblatt dazugeben, mit Verjus und Gemüsefond aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Flüssigkeit für etwa 10 Minuten bei niedriger Temperatur ohne Deckel köcheln lassen.

4. Die Saibling-Filets mit einem Messer von der Haut lösen, in mundgerechte Stücke schneiden und ohne Gewürze in den Speck einwickeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Saibling-Stücke mit der Verschlussseite des Specks nach unten in der Pfanne bei mittlerer Temperatur ca. 1-2 Minuten anbraten. Dann die Saibling-Stücke wenden, die heiße Pfanne vom Herd nehmen und den Fisch darin ziehen lassen.

5. Nun den Verjus-Sud durch ein feines Sieb abseihen und in einem Topf auffangen. Die Flüssigkeit gemeinsam mit dem Obers etwa 4 Minuten lang köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und den Inhalt mit 2 EL Butter montieren. Vor dem Servieren nochmals kräftig aufschlagen.

6. Zum Schluss die Selleriecreme am Teller anrichten und mit den dünn geschnittenen Selleriescheiben garnieren. Die Saibling-Stücke darauflegen, den Verjus-Schaum über den Saibling geben und mit frischer Petersilie garnieren. Servieren und genießen.