

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Simeon Baker



Rössling mit Erbsenpüree

Koch: Hermann Poll

Zutaten

(40 Pralinen)

Für den confierten Fisch

- 2 Saiblingsfilets ohne Gräten, mit Haut à 200 g (Der Name „Rössling“ kommt vom Saibling aus der hauseigenen Rössl-Zucht)
- 1 Stange Zitronengras
- Abrieb einer Limette
- 1 Rosmarinzweig
- 20 g Ingwer
- 500 ml Olivenöl
- Meersalz aus der Mühle

Für das Erbsenpüree

- 300 g TK-Erbesen
- 2 EL Butter
- 50 ml Gemüsebrühe
- 25 ml Obers
- Kristallzucker
- geriebene Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Quelle: ORF extra

Für die Buttermilchsauce

- 100 g Buttermilch
- 20 g Limonen-Öl
- Salz
- Pfeffer

Für das Brunnenkresse-Öl

- 200 ml neutrales Pflanzenöl (am besten Traubenkernöl)
- 200 g Babyspinat
- 200 g Brunnenkresse

Für die Garnitur

- Saiblingskaviar
- frische Brunnenkresse

Zubereitung

1. Für den confierten Saibling den Ingwer in dünne Scheiben und die Zitronengrasstange in grobe Würfel schneiden. Den Ingwer und das Zitronengras zusammen mit dem Rosmarin und dem Limettenabrieb in einen Topf geben, diesen mit dem Olivenöl auffüllen und auf 60° C erwärmen.
2. Die Saiblingsfilets waschen, trockentupfen und portionieren. Dann in das warme Öl legen und etwa 10 Minuten darin confieren lassen. Die Fisch-Stücke anschließend herausnehmen und mit Meersalz würzen.
3. Für das Erbsenpüree die Erbsen in einem Topf in der zerlassenen Butter schwenken, mit einer Prise Kristallzucker, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und mit dem Obers und der Gemüsebrühe aufgießen. Die Masse nun mit einem Pürierstab feinmischen.
4. Für die Buttermilchsauce die Buttermilch und das Limonen-Öl in einem Topf erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Pürierstab schaumig mixen.
5. Für das Brunnenkresse-Öl die Brunnenkresse und den Babyspinat waschen, dann mit dem Pflanzenöl in einen Topf geben und mit einem Pürierstab feinmischen. Das Öl nun für 3 Minuten auf 80° C erhitzen und anschließend durch ein feines Tuch passieren und in eine kleine Flasche abfüllen.
6. Zum Schluss das Erbsenpüree in einem tiefen Teller anrichten, je 2 Stücke vom confierten Rössling darauflegen und die Buttermilchsauce angießen. Das Gericht mit

ein paar Tropfen Brunnenkresse-Öl, Saiblingskaviar und frischer Brunnenkresse garnieren.