

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

Fotocredit: Simeon Baker



Bergsaibling mit Fichtenwipfelfond

Koch: Ernst Moser

Zutaten

(4 Personen)

Für das Pilz Duxelles

- 300 g Champignons
- 100 g Lauch
- 50 g gehackte Wildkräuter
- 1/8 l Obers
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1/4 l Gemüsesuppe

Für den Fichtenwipfelfond

- 100 g Fichtenwipfel
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/8 l Weißwein
- 3 EL Essig
- 0,5 l Fischfond oder Wasser
- Salz
- 1/2 TL Pfefferkörner
- 1/2 TL Senfkörner

Für den Fichtenwipfelschaum

- ¼ l Fichtenwipfelfond
- 50 g Fichtenwipfel
- 1/8 l Obers
- 3 EL Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL kalte Butter

Für den Fisch

- 4 Bergsaiblingsfilets á 150 g
- Saiblingskaviar
- frische Kräuter

Zubereitung

1. Für das Pilz Duxelles 4 große Champignons zum Füllen zur Seite geben. Die restlichen Pilze fein hacken, mit dem feingeschnittenen Lauch und den gehackten Kräutern in einer Pfanne in der Butter anschwitzen, salzen und pfeffern, mit dem Obers auffüllen und stark einkochen lassen. Die 4 Champignons mit dem Pilz Duxelles füllen und in einer gebutterten Pfanne in der Suppe zugedeckt 5 Minuten vorsichtig garen.

2. Für den Fichtenwipfelfond die Fichtenwipfel, die feingeschnittenen Schalotten, die angedrückte Knoblauchzehe, den Weißwein, den Essig, den Fischfond, etwas Salz, die Pfefferkörner und die Senfkörner in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

3. Nun die entgräteten Saiblingsfilets bei etwa 70° C in den Fichtenwipfelfond einlegen und darin ein paar Minuten glasig garen. Anschließend aus dem Sud nehmen und die Haut abziehen.

4. Für den Fichtenwipfelschaum den Fichtenwipfelfond mit dem Obers in einem Topf auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann mit den Fichtenwipfeln, dem Sauerrahm, Salz und Pfeffer mixen und durch ein feines Sieb passieren. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter hineinmixen – das ergibt einen schönen Schaum.

5. Zum Schluss die gefüllten Pilze mit dem Bergsaibling und dem Fichtenwipfelschaum anrichten und mit frischen Kräutern und Saiblingskaviar garnieren.