

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Saibling in brauner Butter confiert mit Spinat, Erdäpfel & Kren

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Saibling

- 4 Saiblingsfilets á 80 g
- Salz
- 250 ml Butter

Für den Krenschaum

- 200 ml trockener Weißwein
- 300 ml Rindsuppe
- 200 ml Obers
- 80 g Oberskren
- Cayennepfeffer
- Salz
- Saft einer Zitrone
- 50 g kalte Butter

Für den Spinat

- 30 g Butter
- 1 EL Weizenmehl (glatt)
- 200 ml Milch

Quelle: ORF extra

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g blanchierten Blattspinat
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 50 g geschlagenes Obers

Für das Nussbutterpüree

- 200 g gekochte mehlig Erdäpfel
- 150 g leicht gebräunte Butter
- 40 ml warme Milch
- geriebene Muskatnuss
- Salz

Für die Garnitur

- frische Spinatblätter
- frisch gerissener Kren
- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den Fisch zuerst die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und bräunen lassen, danach vom Herd nehmen. Den Saibling putzen und in 5 cm dicke Stücke schneiden.

2. Nun die braune Butter im Rohr auf ca. 75° C erhitzen, die Fischstücke einlegen und diese 5-6 Minuten in der Butter im Rohr garen, bis sich die Haut ablösen lässt – dies passiert, wenn eine Kerntemperatur von ca. 45° C erreicht ist. Den Fisch aus der Butter nehmen, die Haut abziehen und mit etwas Salz würzen.

3. Für den Krenschaum den Weißwein in einer Kasserolle komplett einkochen lassen. Dann mit der Rindsuppe und dem Obers auffüllen und die Flüssigkeit nochmal auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Anschließend den Oberskren mit einem Pürierstab hineinmixen und die Sauce mit Cayennepfeffer, Salz und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren die kalte Butter hinzugeben und die Sauce nochmal schaumig mixen.

4. Für den Cremespinat die Schalotten und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden und in einem Topf in der Butter anschwitzen. Dann mit dem Mehl stauben und mit der Milch ablöschen. Alles kräftig mit einem Schneebesen verrühren, damit sich keine Klumpen bilden. Danach den blanchierten, gut ausgedrückten Blattspinat einrühren und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Vor dem Servieren das geschlagene Obers unterziehen.

5. Für das Nussbutterpüree die gekochten, geschälten Erdäpfel durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die warme Milch und die gebräunte Butter begeben, alles gut verrühren und das Püree mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

6. Zum Schluss etwas Cremespinat in einen tiefen Teller geben, eine Nussbutterpüree-Nocke daraufsetzen und je ein Stück confierten Saibling darauflegen. Den Krenschaum dazugeben und das Gericht mit frischen Spinatblättern, frisch gerissenem Kren und feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.