

Saibling mi-cuit mit „Beurre Noisette“ auf mariniertem Spargel und kleinem Kräutersalat

(Rezept für 6 Personen)

Saibling:

6	Saiblingfilets
2	EL Olivenöl
3	Thymianästchen
	Fleur de Sel
	grober schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80°C vorheizen.

Die Saiblingsfilets mit dem Olivenöl bestreichen. Vom Thymian die Kleinen Nadeln (Blättchen) auf den Fisch streuen und mit Salz und grobem Pfeffer würzen.

Die Filets in eine Gratinform oder auf ein Backblech legen und straff mit Plastikfolie abdecken.

Im Ofen etwa 12 Minuten garen.

Der Fisch sieht aus wie roh ist aber gegart und unglaublich saftig!

Zitronenstöckli:

800	g	Bintje-Kartoffeln geschält
		Salzwasser
2	dl	Milch
50	g	Butter
1		Hauch Muskatnuss
		Salz
1		Bio-Zitronenabrieb

Die Kartoffeln in KALTEM Salzwasser aufsetzen und auf kleiner Flamme weich kochen.

In ein Sieb abschütten und etwas ausdämpfen lassen.

Durch die Kartoffelpresse oder durchs Passevite pressen.

Milch und Butter aufkochen und langsam unter die Kartoffelmasse heben, bis ein elegantes „Stöckli“ entsteht.

Abschmecken mit Salz und Muskat.

Im letzten Moment die Zitronenschale beigegeben, damit die frische der Zitrone erhalten bleibt.

Fertigstellung und anrichten:

Das Zitronenstöckli auf heiße Teller verteilen und den Saibling, mittels einer Palette, vorsichtig darauf setzen.

Vorsichtig die Haut gegen das Schwanzende rollen.

100	g	frische Butter
1		Prise Fleur de sel

Die Butter aufschäumen lassen und unter stetigem schwenken solange erhitzen bis der Schaum wieder zusammenfällt.

Die Pfanne kurz ins kalte Wasser stellen, damit sie abkühlt und die braune Butter nicht verbrennt!

Mit etwas Fleur de sel würzen.

Die Butter um das Filet giessen und sofort servieren.