

Gebratenes Saiblingsfilet mit Mairübe, Kohlrabi und Bärlauch

Zutaten für 4 Personen

2 stk.	Saiblingsfilet entgrätet Zitrone, Salz, Pfeffer Bärlauchöl
4 stk.	Mairübe klein
2 stk.	Kohlrabi
0,2 lt.	Rahm Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen etwas Butter
1 Bund	Bärlauch Sahne, Rindsbrühe, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Am besten den Saibling bereits filetiert und entgrätet einkaufen. Die Filets in gleichmäßige Stücke portionieren. In einer Pfanne etwas Bärlauchöl erhitzen. Den Saibling mit Salz Pfeffer und Zitronenabrieb würzen und anschließend auf der Hautseite knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Die Mairüben gut waschen und vierteln. Wenn möglich das Grün dran lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mairüben darin glasig angehen lassen und abschmecken (sollten noch biss haben).

Den Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit der Sahne zusammen weichkochen, abschmecken und fein pürieren.

Rindsbrühe und Sahne mit den Gewürzen aufkochen. Bärlauch in feine Streifen schneiden und begeben.

Anschließend mit dem Stabmixer pürieren und abschmecken.

Das Kohlrabipüree auf eine Teller anrichten, die Mairüben darauf setzen. Die Saiblingsfilets am Rand dazugeben und mit etwas Bärlauchsauce garnieren.

gutes Gelingen wünscht Grafl Michael vom Gasthaus Steinberg