Hausers gezupfter Saibling Estragon Rührei, Tomate und Blumenkohl

Zutaten für 4 Portionen

1 Stück Saiblingsfilet ohne haut (ca. 200g)

½ Kopf Blumenkohl

6 Stück Kirschtomaten

½ Bund Estragon

6 Stück Eier

100 ml Weisswein

100 ml Wasser

etwas Pflanzenöl

Salz, Pfeffer, Zucker, w. Balsamico

Zubereitung

gezupfter Saibling:

Saibling Salzen und Zucker von beiden Seiten und ca. 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

danach 100 ml Weißwein in einer ca. 24cm Durchmesser Pfanne einmal aufkochen lassen. Dann den Saibling in die Pfanne geben und bei geschlossenem Deckel 5 Minuten ziehen lassen. Mit 2 Gabeln in die gewünschte Größe zupfen und gegebenenfalls nachsalzen und pfeffern.

Rührei:

Blumenkohl in kleine Röschen schneiden und mit etwas Pflanzenöl scharf in einer Pfanne anrösten (es sollen Röstaromen entstehen). Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle dazugeben. Mit 100 ml Wasser ablöschen und so lange kochen lassen bis das Wasser völlig verdunstet ist. Kirschtomaten vierteln und dazugeben.

6 Eier mit dem fein geschnittenem Estragon mixen und dazugeben. das Ei stocken lassen.