

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. November 2020** ▪
Warenkorb „Bachsaibling, Meerrettich, Apfel“ mit Alexander Kumptner



Katharina Ley

Knuspriger Bachsaibling mit Apfel-Fenchel-Salat und Meerrettich-Hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Bachsaibling:

1 ganzer Bachsaibling, küchenfertig
 1 Zitrone
 1 Bund frischen Estragon
 Mehl, zum Bestäuben
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Saibling gründlich unter fließendem Wasser abwaschen und trockentupfen.

Fisch filetieren und die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, die Hautseite leicht mit Mehl bestäuben.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Filets auf der Hautseite einlegen und die Hitzezufuhr etwas reduzieren. Wenn die Haut knusprig geworden ist und der Fisch auch von oben gar wirkt kurz wenden, dann direkt anrichten.

Für den Salat:

1 Fenchel
 1 Apfel
 1 Orange
 50 ml Buttermilch
 1 TL mittelscharfer Senf
 30 ml Apfelessig
 1 Prise Zucker
 4 Zweige Estragon
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel und Apfel schälen, in feine Streifen raspeln, Orange filetieren.

Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Dressing aus Buttermilch, Senf, Apfelessig und Estragon anrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Salat mischen und restliche Zeit ziehen lassen.

Für die Hollandaise:

1 EL frischer Meerrettich
 1 EL Zitronensaft
 150 g Butter
 3 Eier, Eigelb
 100 ml Sahne
 1 EL Weißwein
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen. Meerrettich fein reiben. Butter schmelzen. In einer Metallschüssel über dem Wasserbad Eigelb mit Zitronensaft und Weißwein verrühren und die flüssige Butter langsam hinzugeben.

Mit Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn nötig mit etwas Sahne verfeinern. Vor dem Servieren durchsieben.

Bachsaibling mit einer Scheibe Zitrone und etwas frischen Kräutern garnieren, und auf einem Bett aus Fenchelsalat drapieren. Hollandaise darum herum geben und servieren.