

Topinambur-Püree, Saibling-Filet und Senf-Soße

Für zwei Personen

Für das Püree:

200 g Topinambur	1 kleine Kartoffel	250 ml Milch
50 g Butter	1 Vanilleschote	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für geröstete Topinambur:

200 g Topinambur	2 Knoblauchzehen	Zitronenthymian
3 EL Olivenöl	Salz	

Für die rohe Topinambur:

100 g Topinambur	1 Zitrone, Abrieb, Saft	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Saibling:

2 Saiblingsfilets à 200 g	30 g Butterschmalz	Öl
1 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Orange, Abrieb, Saft	1 Knoblauchzehe	40 g Butter
100 ml Sahne	200 ml Fischfond	1 EL Dijonsenf
Speisestärke	2 Zweige Zitronenthymian	Salz
Pfeffer		

Für das Püree:

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Topinamburknollen und Kartoffel schälen und klein würfeln. Würfel mit Milch, Salz und Pfeffer in einem Topf zum Kochen bringen und 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze weichkochen. Dann mit einem Stabmixer fein pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen. Butter hinzugeben und mit Muskat, Vanillemark, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für geröstete Topinambur:

Topinamburknollen gut waschen, trocknen und längs in Spalten schneiden. Aus Olivenöl, gezupften Thymianblättern, Salz, Pfeffer und angequetschten Knoblauchzehen eine Marinade mischen. Die Spalten darin gut wenden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Die Spalten im vorgeheizten Backofen für 20-25 Minuten im Backofen rösten bis sie knusprig braun sind. Zwischendurch wenden.

Für die rohe Topinambur:

Olivenöl mit Zitronenabrieb und -saft, Salz und Pfeffer verrühren.

Topinamburknollen schälen und mit einem Gemüse- oder Trüffelhobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Scheiben direkt in die Marinade geben, gut mischen und darin bis zum Servieren ziehen lassen.

Für den Saibling:

Filets säubern und evtl. noch vorhandene Gräten entfernen.

Auf der Hautseite die Filets quer drei- bis viermal einschneiden, salzen und pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Filets auf der Hautseite bei mittlerer bis großer Hitze 3-4 Minuten braten. Filets während des Bratens mit einem geölten Topf oder

Pfanne beschweren.

Erst am Ende die Filets bei ausgeschalteter Pfanne kurz wenden und bis zum Servieren ruhen lassen.

Für die Sauce:

Orange heiß abspülen, Schale abreiben, dann Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft und Fischfond in einem Topf zum Kochen bringen und mit dem Thymian und der Knoblauchzehe bei mittlerer bis starker Hitze auf 1/3 der Menge reduzieren. Reduktion abseihen und zurück in den Topf geben. Sahne und Dijonsenf zugeben, kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter binden.

Sollte die Sauce zu dünn sein, diese vor der Butterzugabe mit etwas Speisestärke binden.

Nikolaj Beck am 15. Oktober 2025