

# Saibling-Filet mit Krenkruste, Brunnenkresse-Püree

## Für vier Portionen

### Für den Saibling:

4 Saiblingfilets á 60- 80 g	5 g frischer Thymian	25 ml Olivenöl
-----------------------------	----------------------	----------------

Salz, Pfeffer

### Für die Kruste:

100 g Butter (zimmerwarm)	1 Eigelb (Klasse S)	25 g Weißbrot-Brösel
---------------------------	---------------------	----------------------

15 g geriebenen Meerrettich  
Salz, Pfeffer

### Für das Püree:

1 Bund Brunnenkresse	100 ml Wasser	200 g festk. Kartoffeln
200 g Petersilienwurzel	25 ml Olivenöl	50 g Butter

Salz, Zucker, Pfeffer  
150 ml Sahne

### Für den Radieschen-Salat:

1 Bund Radieschen mit Grün	4 Stangen Frühlingslauch	25 g Butter
----------------------------	--------------------------	-------------

Salz  
1 TL Honig  
50 g gewürfelten Speck

50 g gewürfelte Zwiebel  
2 gewürfelte Knoblauchzehen  
Olivenöl

Jeweils zwei Saiblingfilets übereinander legen, zusammen mit dem Thymian und Olivenöl in eine feuerfeste Auflaufform geben. Mit Salz, Pfeffer würzen. Anschließend im Ofen auf zweiter Schiene 75 bis 80 Grad, 10 bis 15 Minuten garen. Die Butter mit Salz mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen und zusammen mit Eigelb, Brösel, Meerrettich vermengen. Anschließend mit Salz, Pfeffer würzen. Die Masse zwischen Klarsichtfolie legen, dünn aufstreichen und kalt stellen. Für das Püree die Brunnenkresse waschen, putzen und einen Teil der feinen Blätter beiseitelegen. Die Kresse mit Stielen grob schneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Anschließend in eiskaltem Wasser herunter kühlen, abtropfen lassen und mit Hilfe einer Küchenmaschine fein mixen. Danach kalt stellen. Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen, grob würfeln und im Öl bei niedriger Temperatur zusammen mit der Butter anschwitzen. Mit Salz, Zucker würzen und langsam unter Backpapier weich garen. Wenn sich ein Belag am Topfboden abzeichnet mit Sahne aufgießen und Salz, Pfeffer würzen. Sobald die Sahne fast vollständig reduziert ist, Brunnenkresse, Kartoffel und Petersilienwurzel mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einer feinen Püree mixen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer verfeinern. Die Radieschen putzen, waschen und die feinen Blätter trocken schleudern. Die Radieschen vierteln. Den Lauch putzen, waschen und trocknen. Danach der Länge nach halbieren und schräg und in Rauten schneiden. Die Butter leicht erhitzen und Speck, Zwiebel, Knoblauch darin anschwitzen. Radieschen sowie Lauch zwei bis drei Minuten mitbraten. Mit Salz und Honig würzen. Kurz vor dem Servieren die Blätter und Öl zugeben. Zum Servieren die Kruste portionieren, Folie abziehen und auf den Fisch legen. Den Saibling bei circa 200 Grad unter dem Backofengrill gratinieren. Das Püree auf die Teller streichen und das Gemüse mittig platzieren. Zum Schluss den Fisch darauf legen.

Johann Lafer am 12. April 2014