



Rezeptkarte

In Nussbutter
confierter Saibling
auf Rahmkohlrabi mit
Backstube Zitrus und
Mandelbällchen

Zutaten (4 Personen):

Saibling: 4 Stücke Saiblingsfilet á 120 g, 250 g Butter,
Fleur de Sel, weißer Pfeffer;

Rahmkohlrabi: 2 Kohlrabi mittelgroß, 100 ml Sahne, 100 ml
Milch, 2 TL Mehl, 30 g Schalotte in feine Würfel, 40 g Butter,
1 kleiner Bund Schnittlauch, 1 TL Backstube Zitrus;

Mandelbällchen: 800 g Kartoffeln mehlig kochend, 25 g Butter,
Salz, Muskatnuss gerieben, 2 Eigelbe, 40 g Mehl, 2 Eier,
100 g Mandelblättchen, 750 ml Rapsöl

Zubereitung (ca. 40 Minuten):

Für die Mandelbällchen die Kartoffeln in der Schale garen, pellen und im Ofen sehr gut ausdampfen lassen. Die heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken und genau 500 g der passierten Kartoffeln mit Salz, geriebener Muskatnuss und der flüssigen Butter würzen. Die Eigelbe untermengen und die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochöffnung füllen. Auf ein mit Stärke bemehltes Backpapier 2 gleichmäßige Bahnen spritzen und diese mit Stärke bestäuben. Mit einer Teigkarte Portionen von ca. 30 g abstechen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln mit Mehl, Vollei und den Mandelblättchen klassisch panieren und in 170°C heißem Fett goldbraun frittieren. Für den Rahmkohlrabi die Knollen schälen und nach Belieben in Stäbe oder Würfel (ca. 8-10 mm Kantenlänge) schneiden. Die Schalottenwürfel in der Butter anschwitzen und mit dem Mehl stäuben. Weiter schwitzen ohne zu bräunen und die Mehlschwitze unter Rühren mit der Sahne und Milch aufgießen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen, aufkochen und Backstube Zitrus unterrühren. Den Kohlrabi hinzufügen und bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze mit leichtem Biss oder nach Belieben weich garen. Den fein geschnittenen Schnittlauch am Ende kurz vor dem Servieren untermischen. Für den Saibling aus der Butter Nussbutter herstellen und durch ein Küchentrepp passieren. Die Nussbutter in einem Topf auf 60-80°C erhitzen. Der Topf sollte so groß sein, dass die 4 Portionen gleichzeitig flach nebeneinander Platz finden und die Nussbutter alle Stücke ganz knapp bedeckt. Die Filets nun in der Nussbutter garen. Vorsichtig mit einer Palette die gegarten Filets herausheben, mit weißem Pfeffer und Fleur de Sel leicht würzen und anrichten.