

Schweizer **LandLiebeTV** *Rezept*

Saibling mit Kartoffelschuppen, Broccoli & Orangenemulsion

Saibling mit Kartoffelschuppen

- 200g Butter • 4 St. Saibling oder Forelle • 6 St. grosse Kartoffeln, Sorte Agria • 1 Eigelb
- 1 TL Kartoffelstärke • 1 Prise Zitronenpfeffer & Salz

Butter in einem Topf kochen lassen, bis sich am Boden eine braune Schicht bildet, abkühlen lassen.

Saibling entgräten und mit der Fleischseite auf ein Stück Backpapier legen, Haut gut trocken tupfen. Kartoffel schälen und in ca. 2mm dicke Scheiben schneiden, mit einem runden Ausstecher ca. 2cm ø ausstechen und in gesalzenem Wasser blanchieren. Nach dem Abschrecken in kaltem Wasser trocken tupfen und mit Kartoffelstärke und geklärter Butter marinieren, Hautseite mit etwas Eigelb bepinseln und Kartoffeln wie Schuppen auf die Haut legen. Danach mit etwas geklärter Butter bepinseln und für ca. 30 Min. kalt stellen. In einer Bratpfanne braten, bis die Kartoffeln goldbraun sind, danach kurz drehen und gleich servieren. Tipp: Am Ende einen Zweig Dill in die Pfanne legen und kross dazu servieren.

Broccoli

- 1 St. Broccoli • 2 EL geröstete Pinienkerne • etwas Olivenöl • 1 St. Zitrone
- 1 Prise Salz & Pfeffer • 1 TL geklärte Butter

Broccoli-Röschen mit einem Messer oder Sparschäler bis zum Stiel abrasieren. In gesalzenem Wasser blanchieren und à la minute mit etwas geklärter Butter und den Pinienkernen scharf anbraten und abschmecken. Stiel des Broccoli fein hobeln und mit etwas Zitronenabrieb und Saft, Olivenöl, Salz & Pfeffer roh marinieren und servieren.

Tipp: Geht auch wunderbar mit Blumenkohl.

Orangenemulsion

- 1 St. Orange • 2dl Sonnenblumenöl • 1 Eigelb • 2 EL weisser Balsamico • 1 Prise Orangenpfeffer • 1 Prise Salz & getrockneter Estragon

Orangenabrieb im Sonnenblumenöl ca. 1 Tag einlegen und danach passieren.

Orangenabrieb aufbewahren. Eigelb und Essig in einen Mixbecher geben und unter ständigem Mixen das Orangenöl langsam dazugeben. Wenn alles Öl emulgiert ist, etwas Orangenpfeffer dazugeben und nochmals gut mixen. Emulsion in eine Schüssel geben und mit Salz, Estragon, etwas Orangensaft und dem eingelegten Orangenabrieb abschmecken.

Garnitur

Die abgeriebene Orange mit einem Messer schälen und in Filets schneiden.

Tipp: Orangenöl hält sich lange im Kühlschrank und kann auch mit anderen Zitrusfrüchten oder Aromaten gemacht werden.