

Vogelsberger Saiblingskrone mit Sauerkraut-Kartoffelstampf, Gemüse und Schnittlauchsauce

Rezept von Hubertus Schultz vom Schlosshotel Gedern

Zutaten:

ca. 800 g geschälte Kartoffeln
300 g gekochtes Sauerkraut
32 in 0,5 x 3 cm geschnittenes Gemüse (Karotten, Sellerie, Zucchini)
ca. 1 kg Saiblingsfilet
60 g Butter
0,6 l Sahne
0,2 l Fischfond
0,2 l Weißwein
0,2 l Wermuth
100 g Butter
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Schnittlauch in feine Röllchen geschnitten

Zubereitung:

Kartoffeln kochen und anschließend mit Butter stampfen oder durch eine Presse drücken. Sauerkraut hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. In kleine Metallzylinder füllen und mit Hilfe eines kleinen Löffels verdichten, anschließend den Metallzylinder entfernen und die warme Kartoffelmasse mit feinen Scheiben vom Saibling umlegen. Bei 75°C 15 min. im Ofen garen.

Für die Sauce Zwiebelchen in Öl kurz anschwitzen, mit Weißwein, Wermuth und Fischfond ablöschen und ca. 1/3 reduzieren lassen. Anschließend die Sahne hinzufügen und zu einer cremigen Sauce einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen. Zum Schluss fügt man den Schnittlauch hinzu.

Auf einen vorgewärmten Teller die Vogelsberger Saiblingskronen mittig platzieren und mit dem in Butter gegarten Gemüse sternförmig garnieren. die heiße, mit einem Handmixer aufgeschlagene Sauce mit Schnittlauch verfeinern und dekorativ anrichten.