

Bachsaibling im Bannwald - grüner Spargel - Steinpilze - Apfelragout

Kategorie Fisch **Portionen** 4 **Datum** 11.08.2011

Zutaten

| | | | |
|-----|----------|-------------------------|---|
| 2 | Spritzer | Steinpilzöl | 0 |
| 1 | Stck. | Bachsaibling a 1 Kg | 0 |
| 24 | Stck. | Spargelstangen, grün | 2 |
| 200 | ml | Geflügelbrühe | 2 |
| 50 | g | Butter | 2 |
| 50 | ml | Sahne 33% | 2 |
| 1 | Bund | Brunnenkresse | 3 |
| 2 | EL | Parmesan | 3 |
| 1 | EL | Pinienkerne | 3 |
| 200 | ml | Mazola | 3 |
| 2 | Stck. | Äpfel, Cox Orange | 4 |
| 2 | Msp | Xanthazon | 4 |
| 200 | ml | Apfelsaft | 4 |
| 2 | EL | Mazola | 5 |
| 0,5 | Stck. | Kopfsalat | 5 |
| 4 | EL | Geflügelbrühe | 5 |
| 2 | EL | Apfelessig | 5 |
| 2 | EL | Olivenöl, extra vergine | 5 |
| 400 | g | Steinpilze frisch | 7 |



bildname: saibling-bannwald

Zubereitung

1. Den Bachsaibling filieren und die Gräten ziehen. Die Filets ohne Haut.
 2. Den Spargel putzen und abkochen. Die Spitzen abschneiden und je eine weitere Scheibe. Den Rest nochmal nachkochen bis er richtig weich ist. Mit der Sahne, der Geflügelbrühe und der Butter zu einem Püree mixen und passieren.
 3. Die Kresse von den Stielen befreien und mit dem Mazolaöl glatt mixen. Nun die Pinienkerne und den Parmesan zugeben und kurz weiter mixen bis das Püree Bindung bekommt.
 4. Die Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden. In dem Apfelsaft garen und leicht mit Xanthan binden.
 5. Den Kopfsalat in kleine Würfel schneiden und mit etwas Apfel vermengen. Aus der Brühe, dem Öl, Essig, Salz und Zucker eine Vinaigrette herstellen und den Kopfsalat damit marinieren.
 6. Den Bachsaibling portionieren, mit Olivenöl und einem Spritzer Steinpilzöl benetzen und bei 55°C 12 Minuten garen.
 7. Die Steinpilze in Öl anbraten, dann etwas Butter zugeben und einen Spritzer Steinpilzöl. Würzen.
- Das Spargelpüree aufstreichen und die restlichen Komponenten darauf anrichten.



