



Pochierter Saibling in Weißweinsud

🕒 30–35 Min   

Zubereitung

- 1 Butter in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen, gepressten Knoblauch hinzufügen und 1 Minute anbraten. Weißwein hinzufügen sowie einen Schuss Schlagobers. Sud aufkochen und ca. 3-5 Minuten köcheln lassen.
- 2 Filets mit Kotányi Selection Fisch Zitronig würzen und mit der Hälfte der gehackten frischen Kräuter bestreuen.
- 3 Die Filets in den Sud legen und bei ca. 70 °C für ca. 5-7 Minuten pochieren.
- 4 Für das Gemüse in einer Pfanne die Butter auf mittlerer Hitze zerlassen. Das Wurzelgemüse dazugeben und mit einem Deckel ca. 3 Minuten anbraten, sodass das Gemüse weich aber noch immer knackig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Der Saibling wird gemeinsam mit dem Wurzelgemüse, dem Weißweinsud angerichtet. Die restlichen Kräuter werden über den Saibling gestreut und mit Kotányi Apfel Chips garniert.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Saiblingsfilets

2 Stk.	Saiblingsfilest á 170g
85 g	Butter
1 Stk.	Knoblauchzehe
250 ml	Weißwein
2 EL	Frische Kräuter (Thymian und Petersilie)
1	Schuss Schlagobers
1 TL	♦ Fisch, zitronig Gewürzzubereitung

Für das Wurzelgemüse

4 Stk.	Karotten
2 Stk.	Pastinaken
300 g	Knollensellerie
	Etwas Butter
1 Prise	♦ Himalayasalz
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

