

Pochierter Saibling in Weißweinsud

30–35 Min

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

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.