



SAIBLINGSFILET AUF PFIFFERLING-RAHM-BETT MIT ZUCKERSCHOTEN, ROTE BEETE UND KARTOFFELN

Sommerrezept | Neubichler Alm | Piding



Saibling auf Pfifferling-Rahm-Bett mit Zuckerschoten, Rote Beete und Kartoffeln – Sommerrezept

Zutaten für etwa vier Portionen:

- 4 Saiblingsfilet
- 4 Schalotten in Würfel geschnitten
- 4 Knoblauchzehen gehackt
- 400 g Pfifferlinge geputzt
- 200 g Erbsenschoten
- 4 kl. Rote Beete Knolle (vorblanchiert und in Streifen geschnitten)
- 200 ml Sahne zum Ablöschen
- 12 Jungkartoffeln



Zubereitung:

Die jungen Kartoffeln gründlich waschen, die Schale bleibt dran. In Salzwasser circa 15 bis 20 Minuten garkochen. Anschließend abgießen und kurz vor dem Servieren in etwas Butter und Petersilie schwenken. Die vorgekochte Rote Bete in einer kleinen Kasserolle mit minimal Butter und einer Prise Salz und Zucker bei geringer Hitze nur erwärmen.

Die Erbsenschoten waschen, die Enden putzen und in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Eiskalt abschrecken, damit sie knackig grün bleiben. Vor dem Servieren kurz in warmer Butter schwenken und salzen. Pfifferlinge gründlich putzen, nicht waschen. In einer heißen Pfanne anbraten bis das Wasser verdampft ist. Schalottenwürfel und einen Teelöffel Butter dazugeben und andünsten mit Sahne ablöschen. Circa drei bis vier Minuten sämig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Saiblingsfilet trocken tupfen, Hautseite leicht salzen und bemehlen. Öl in einer Pfanne erhitzen, den Fisch mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen, die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren, den Fisch circa drei bis vier Minuten auf der Hautseite braten, bis er sich fast komplett bis oben hin verfärbt hat. Ein Stück Butter und frischen Thymian in die Pfanne geben. Den Fisch mit der Thymian-Butter nappieren.

Tipp zum Anrichten:

Einen Spiegel der Rahmpfifferlinge auf den Teller geben, die Erbsenschoten drum herum verteilen, ebenso die Jungkartoffeln. Die zwei Fischhälften übereinander gekreuzt in die Mitte des Tellers legen. Die Rote Beete Streifen auf den Fisch setzen.

„Ich wünsche viel Freude beim Nachkochen. Am besten schmeckt der farbenfrohe Sommerteller mit Saiblingsfilet allerdings bei uns auf der Sonnenterrasse mit Blick auf Salzburg, den Rupertiwinkel und die Berchtesgadener Berge.“

Euer Mohammed Shker von der Neubichler Alm