

Saiblingsfilet mit Steinpilz-Triangoli, Trüffelcreme und Blumenkohlröschen

(4 Portionen)



Zutaten:

- 4 Saiblingsfilets (à ca. 100g)
- Fisch-Gewürzsalz
- Maiskeimöl oder Olivenöl zum Anbraten
- 300 g Kartoffeln mehlig, klein gewürfelt
- 1 Prise Ascorbinsäure (Vitamin C)
- Kräuter-Gewürzsalz
- 250 g Triangoli mit Trüffel & Steinpilzen (ersatzweise Ravioli)

- 100 g Butter
- 50 g Zwiebel weiss
- 125 ml Weißwein trocken
- 125 ml Noilly Prat
- 500 ml Rinderfond
- 250 ml Schlagsahne
- Ein Hauch Trüffelöl

- 1/4 Blumenkohl in Röschen geteilt
- 1 Prise Ascorbinsäure (Vitamin C)
- Kräuter oder kleine Mangoldblätter zum Garnieren

Zubereitung:

Trüffelcreme: Zwiebel in Butter 5 Minuten anschwitzen, ohne Farbe zu geben, mit Wein, Noilly Prat und Rindsuppe aufgießen und auf die Hälfte einreduzieren lassen.

Sahne dazugeben, mit Kräuter-Gewürzsalz aromatisieren, mixen, durch ein Sieb passieren und mit etwas Trüffelöl vollenden.

Blumenkohl in Ascorbinwasser bissfest kochen, abseihen, mit Kräuter-Gewürzsalz aromatisieren und mit Kräutern garnieren.

Kartoffeln weich kochen, durch ein Sieb passieren, mit Kräuter-Gewürzsalz abschmecken, in einen Dressiersack füllen und auf den Tellern aufdressieren.

Saiblingsfilet auf der Hautseite in wenig Öl 5 Minuten kross braten, würzen und auf das Kartoffelbett legen.

Steinpilz-Triangoli nach Packungsanweisung kochen und mit der Trüffelcreme und den Blumenkohlröschen zum Saibling anrichten.