

Saibling souffliert mit Kräutern

Zutaten für 4 Portionen:

Farce:

100 g	Fischfilet(s) (Hechtfilet)
100 g	Fischfilet(s) (Zanderfilet)
2	Ei(er)
200 g	Crème double
	Muskat
30 g	Gemüse, gewürfelt, (Karotten, Lauch, Sellerie)
30 g	Butter
3 EL	süße Sahne
1	Fisch, Saibling ca. 400g schwer

Kräutermousse:

1 Handvoll	Kerbel
1 Handvoll	Petersilie
1 Handvoll	Kresse (Kapuzinerkresse)
20 g	Butter
1	Schalotte(n)
2 EL	Wein, weiß
200 ml	Sahne
	Zitronensaft

Sauce:

100 ml	Wein, weiß
2 cl	Wermut, Noilly-Prat
1	Schalotte(n)
500 ml	Fischfond
200 ml	Crème double
30 g	Butter
	Salz und Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Farce:

Das gekühlte Hecht- und Zanderfilet in Stücke schneiden, salzen, zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, mit Ei, Crème double und den Gewürzen cuttern, durch ein Haarsieb streichen und kühl stellen.

Die kleingeschnittenen Gemüsewürfel in Butter weich dünsten, abkühlen lassen, unter die Farce rühren und die Sahne unterziehen.

Den Saibling auslösen, filieren, entgräten, die Haut abziehen und den Fisch in fingergroße Stücke schneiden.

Kräutermousse:

Die gezupften Kräuter in einer Sauteuse geben, mit der Butter und den feingewürfelten Schalotten anziehen lassen und mit Weißwein ablöschen. Die Sahne dazugeben, kurz aufkochen lassen und im Mixer pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und kalt stellen.

Sauce:

Weißwein, Noilly Prat und die feingeschnittene Schalotte ankochen, mit dem Fischfond auffüllen und auf ein Viertel reduzieren. Creme double und Butter dazugeben, 10 Min. leicht köcheln lassen, abpassieren und im Mixer aufschlagen, abschmecken, evtl. nachwürzen.

Aus Alufolie vier Hüllen formen (ähnlich einer Torten-Kapsel), die Fischfarce mit dem Spritzbeutel zur Hälfte einfüllen, die gewürzten Saiblingfiletstücke einlegen, mit der Kräutermousse überziehen und mit der restlichen Fischfarce schließen.

Fertigstellung:

Das Backrohr auf 220 Grad vorheizen und den Saibling darin etwa 5 Min. garen. Mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern einen Spiegel gießen, die soufflierten Filets aus der Folie nehmen, darauf anrichten und mit frischen Estragonblättern garnieren.