



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

Rezept des Monats | September 2011

# Filet vom Bachsaibling

aus der Fischzucht Reese, auf Salzauer Landpilzen mit Schnittlauchsoße

und kleinen Pellkartoffeln

*vom Hotel Columbia, Travemünde*



## Zutaten für 4 Personen

4 Bachsaiblinge  
aus der Fischzucht Reese  
300g gemischte Salzauer Landpilze (Shiitake, Steinchampignons, Austernseitlinge)  
1 Bund glatte Petersilie

## Für den Fischfond

4 Saibling Karkassen (Gräten ohne Kopf)  
200ml Weißwein  
1 kleine Zwiebel  
80g Sellerie, geschält  
50g Lauch (nur das Helle vom Lauch)  
50g Fenchel

## Zubereitung

Die vier Bachsaiblinge werden filetiert. Die Karkassen mit dem klein geschnittenen Gemüse und 300ml kaltem Wasser in einem hohen Topf auf kleiner Stufe auf den Herd stellen und zum Sieden bringen. Beim Erhitzen darauf achten, dass der sich bildende Eiweißschaum immer wieder abgenommen wird. Nach ca. 10 Min. die Karkassen wieder aus dem Fond nehmen und den Fond dann auf ca. 250ml reduzieren lassen. Danach durch ein feines Sieb oder Tuch passieren Für die Soße den Sellerie und die Schalotten in kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Diesen Ansatz mit Weißwein und Fischfond ablöschen und ca. um 1/3 einkochen lassen.

*...weiter auf Seite 2*

Danach mit der Sahne auffüllen und etwas Noilly Prat und Crème fraîche hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Soße bei Bedarf abbinden und vor dem Anrichten mit klein geschnittenem Schnittlauch mixen.

Wasser mit Kümmel und Salz würzen und die gewaschenen Kartoffeln darin ca. 15-20 Min. weich kochen.

Die 8 Bachsaiblingfilets salzen, leicht mehlieren und in einer Teflon-Pfanne braten. Salzauer Landpilze in Butter anbraten und mit Cognac, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss in feine Streifen geschnittene glatte Petersilie darüber streuen. Die gepellten Kartoffeln mit etwas Butter in einem Topf schwenken und mit den Kirschtomaten und den anderen Zutaten auf dem Teller anrichten.

*Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!*

#### **Für die Soße**

250ml Fischfond  
Bund Schnittlauch  
2 Schalotten  
80g Sellerie, geschält  
50g Crème fraîche  
200ml Sahne  
80ml Weißwein trocken  
Noilly Prat  
Butter  
Salz, Pfeffer, Zucker

#### **Beilagen**

800g kleine Kartoffeln  
12 kleine Kirschtomaten  
Kümmel, ganz