Rezept

Saibling mit Krenkruste auf Brunnenkressepüree

Ein Rezept von Saibling mit Krenkruste auf Brunnenkressepüree, am 27.04.2024

Zutaten

4 Scheiben	Toastbrot
2-3 EL	Kren (Meerrettich) aus dem Glas
	Pfeffer
1 Bund	Brunnenkresse
150 ml	Milch
4	Saiblingsfi lets, à 150 g, ohne Haut
2 EL	Rapsöl
150 g	weiche Butter
	Salz
400 g	mehlig kochende Erdäpfel (Kartoffeln)
1 Bund	glatte Petersilie
	geriebene Muskatnuss
	Saft von 1 Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Toastbrot würfeln und in einem Mixer fein mahlen. 80 g Butter schaumig schlagen. Kren und geriebenes Toastbrot unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Zwischen zwei Blätter Klarsichtfolie geben und ca. 3-4 mm dünn ausrollen. Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Erdäpfel schälen, klein schneiden und im Salzwasser in ca. 30 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit die restliche Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Brunnenkresse und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. ¼ der Kresseblätter beiseitestellen, restliche Kresse- und Petersilienblätter mit der flüssigen Butter in einem Mixer fein pürieren. Erdäpfel noch heiß durch eine Presse drücken. Milch aufkochen, dazugießen und unterrühren. Das Püree mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Kräuterpüree unterrühren.

3. Den Backofengrill vorheizen. Saiblingfilets mit Salz und etwas Zitronensaft würzen. Die Filets auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Fest gewordene Krenkruste in der Größe der Filets zuschneiden und die Folie entfernen. Die Kruste auf die Fische legen und unter dem vorgeheizten Grill etwa 5-6 Minuten gratinieren, bis die Kruste eine goldgelbe Farbe hat.

4. Die Saiblinge mit Kruste auf dem Kressepüree anrichten. Beiseitegestellte Kresse mit etwas Rapsöl und Zitronensaft marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen und um Fisch und Püree verteilen.