



SAIBLINGSFILET MIT BROTKRUSTE UND FRISCHEN PFIFFERLINGEN

Nicolas Marceau ist seit drei Jahren Küchenchef im Restaurant Drei König in Lörrach. Der Franzose beschreibt seine Küche als mediterran und verwöhnt seine Gäste mit regionalen Klassikern. Für die Sendung Kitchen Stars kocht er ein Saiblingsfilet mit einer Brotkruste und frischen Pfifferlingen. Das Rezept ist für 4 Personen gedacht:

Das sind die Zutaten:

500 g Saiblingsfilet
200 g Butter
½ Toastbrot am Stück
500 g Pfifferlinge
Mehl
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Thymian
1 Schalotte
150 g Sahne
Öl
Mangold
Schnittlauch

So wirds gemacht:

Saiblingsfilet in vier Stücke schneiden und kalt stellen.

Butter klären: **Butter** in einen Topf geben und bei wenig Hitze schmelzen und köcheln. Es ist wichtig, die Butter nicht umzurühren. Sobald die Flüssigkeit zu verdunsten beginnt, das Eiweiss von der Oberfläche abheben. Kurz weiter köcheln lassen. Dann die klare Butter abpassieren. Die Rinde des **Toastbrots** abschneiden und mit einem Messer oder mit der Schneidemaschine der Länge nach in sehr dünne Scheiben schneiden. Backpapier auf ein Blech legen und mit der geklärten Butter bestreichen. Anschliessend die Brotscheiben darauf legen und ebenfalls mit der Butter bestreichen. Den portionierten Fisch aus dem Kühlschrank holen und auf die Brotscheiben legen. Leicht andrücken und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Pfifferlinge leicht **mehlieren** und zwei Minuten ziehen lassen. Das Mehl bindet den Schmutz an den Pilzen. Die Pfifferlinge nacheinander in 2 Schüsseln mit kaltem Wasser abwaschen und danach auf einem Tuch etwas abtrocknen. Anschliessend mit einem Messer die Füsse abschneiden. Die Pfifferlinge mit etwas Olivenöl in einem Topf andünsten. Mit **Salz**, **Pfeffer** und **Thymian** abschmecken. Eine **Schalotte** in feine Würfel schneiden und dazugeben, weiter andünsten, bis die Pilze etwas Farbe haben. Sahne dazugeben und 2 Min. köcheln lassen. Danach vom Herd nehmen.

Den gekühlten Fisch auf dem Brot aus dem Kühlschrank nehmen. Eine Pfanne mit etwas **Öl** erhitzen. Den Fisch mit der Brotseite nach unten in die heisse Pfanne legen und bei niedriger Hitze braten, bis eine gold-braune Farbe entsteht. Wenig Salz auf das Fischfilet geben. Nun auf die Fischseite wenden und kurz anbraten. Anschliessend den Fisch auf einem Blech ca. 4 Min. bei 140°C in den Backofen geben.

Mangold in Olivenöl andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. **Schnittlauch** schneiden.

Zum Anrichten:

Die Pfifferlinge und den Mangold in einen Teller geben. Den Fisch in die Mitte darüber setzen. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch und Salz garnieren.

Wir wünschen guten Appetit!