

Geheirade mit Saibling

4 Personen



Dieses Rezept entstand in Anlehnung an ein Gericht, das Cliff Hämmerle im Saarländischen Rundfunk vorstellte:

http://www.sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-_z/uebersicht/mit_herz_am_herd/20160823_geheirade_mit_feld_und_loewenzahnsalat100.html

Ich habe es etwas verändert nachgekocht – eine köstliche Kombination!

Teig (ähnlich wie Spätzleteig):

Die Mengen immer der Hungrigkeit anpassen!

500 g Mehl
2 Eier
kaltes Wasser mit Milch
Salz, Pfeffer, Muskat

600 g Kartoffeln:

zu einem zähflüssigen Teig verrühren

achteln, in reichlich Salzwasser kochen, bis sie fast gar sind

Den Teig – immer einen Löffel voll – nach und nach zu den Kartoffeln ins siedende Wasser geben



Speckrahmsöße:

100 g Dürrefleisch oder Bacon
Petersilie und/oder
Frühlingszwiebeln oder Lauch
Sahne
Salz, Pfeffer

in einer Pfanne auslassen

zugeben
angießen
abschmecken



Saibling:

2 Saiblinge
salzen, pfeffern
dann

filetieren, einseitig die Haut belassen
erst auf der Hautseite in Olivenöl/Butter anbraten,
wenden.

In wenigen Minuten ist er gar.

Salat:

Feld- Endivien oder Löwenzahnsalat

Vinaigrette:

2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe
1 TL Senf, 1 TL Meerrettich, etwas Sahne
75 ml Kräuteressig, 40 ml Gemüsebrühe, Saft einer ½ Zitrone
1 Prise Salz, Zucker und Pfeffer.....alles gut verrühren
150 ml Olivenöl.....zum Schluss dazu rühren

Etwas Vinaigrette beiseite stellen!

Brotwürfelin Pfanne mit Butter/Olivenöl kross rösten



Anrichten:

Wenn die Mehlknödel oben schwimmen, zusammen mit den Kartoffeln abschöpfen und auf die Teller geben. Daneben den Fisch und die Speckrahmsoße verteilen. Einige Brotwürfel dazulegen.

Den Salat mit der Vinaigrette anmachen, restliche Vinaigrette auf den Fisch träufeln. Einige Brotwürfel über den Salat streuen.



Guten Appetit!