



Kross gebratener Saibling mit Hollandaise Schaum

Rezept von Christoph Kössler

Zutaten

500 g Spargel
Ingwer
Zitronenschale
300 ml Bouillon,
100 ml Weißwein



Arbeitsablauf

Bouillon mit den Gewürzen aufkochen, den geschälten Spargel hinzugeben, zudecken und knackig dämpfen.

Sauce Hollandaise:

2 Dotter
200 g geklärte Butter
100 ml Bouillon
4 Pfefferkörner
Ingwer
Zitronenschale
Estragonblätter

Aus der Bouillon und den Gewürzen eine Reduktion herstellen. Mit der Reduktion wie gewohnt eine Sauce Hollandaise über Dampf aufschlagen.

Saiblingsfilet

4 Saiblingsfilet
2 EL Dijonsenf
2 EL Brösel
2 EL Mehl

Die Hautseite vom Saibling mit Senf bestreichen, mit Mehl bestäuben und in Olivenöl-Buttergemisch mit einem Thymianzweig bei geringer Hitze braten.