

Saiblingsfilet in Pernod-Sahne / Bratapfelmousse

Rezept als PDF-Download

Hans Sebald vom Seehotel Grauer Bär in Kochel am See kocht im November für Sie für 4 Personen:

Saiblingsfilet in Pernod-Sahne

Zutaten:

- 8 Saiblingsfilet je ca. 100 g
- 50 g Zwiebeln
- 200 g Gemüsestreifen von Lauch
- Sellerie
- Karotten
- 300 g Sahne
- 6 cl Pernod

Zubereitung:

Saiblingsfilet mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, in Mehl wenden und in der Pfanne leicht anbraten. Fisch herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln mit den Gemüsestreifen in der Pfanne andünsten, mit Pernod ablöschen und mit der Sahne auffüllen. Mit Salz, Pfeffermühle und Dill und Knoblauch würzen, Fischfilets dazu geben und leicht einkochen.

Saiblingsfilet auf einem warmen Teller anrichten und mit der sämigen Pernodsauce übergießen. Als Beilage empfehlen sich Butterkartoffeln oder Basmatireis.

Bratapfelmousse

Zutaten:

- 2 große säuerliche Äpfel
- 1 Zimtstange
- 1 El Rosinen
- 1 El geröstete Mandeln
- 30 ml Sherry
- 2 El Ahornsirup
- 1/2 Tl Orangenschale
- 10 g Butter
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 120 g Sahne
- 2 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Mit einem Apfelausstecher das Kernhaus entfernen und mit dem Sherry in eine kleine feuerfeste Form setzen. Marzipan, Mandeln, Rosinen, Orangenschale und Ahornsirup vermischen. Den Apfel damit füllen und die Zimtstange dazu stecken. Im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten braten. Anschließend den Apfel mit Füllung ohne Zimtstange pürieren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Bratapfelpüree auflösen.

Nun den zweiten Apfel in Spalten schneiden, in einer Pfanne mit Puderzucker bestreuen und karamellisieren lassen dann die Butter zugeben.

Das Eiweiß und die Sahne in separaten Schüsseln steif schlagen. Das Eigelb und den Zucker schaumig rühren, den Eischnee unterziehen und zum Schluss die Sahne unterheben und das Bratapfelpüree darunter mischen. In Portionsförmchen füllen und zugedeckt 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Anrichten die Förmchen in heißes Wasser tauchen, die Creme auf Dessertteller stürzen und mit den Apfelspalten garnieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

Sofern nicht anders angegeben, sind die Rezepte jeweils für 4 Personen gedacht!