

Saiblingsfilet mit Erdäpfel-Bärlauch-Puffer und Gurken-Rahm-Salat

Ein frühlingshaftes Rezept des Restaurants
Mühlsteinstube.



Frühlingsrezept Mühlsteinstube © Mühlsteinstube /
Christian Husar

Infos

Frühlingsgericht

Zubereitung

Erdäpfel-Bärlauch-Puffer

Erdäpfel schälen, salzen und ruhen lassen.
Bärlauch mit Öl mit dem Stabmixer zerkleinern.
Erdäpfel auspressen mit Bärlauchöl und Stärke
vermischen und in der Pfanne mit Öl braten.
Warmstellen.

Gurken-Rahm-Salat

Gurke reiben, einsalzen und eine Viertelstunde
ruhen lassen.
Dann auspressen, einen Schuss Essig, Pfeffer,
Knoblauch und Rahm dazu.

Zutaten

4 x 150 g Saiblingsfilet mit Haut
Salz, Olivenöl

Erdäpfel-Bärlauch-Puffer

4 große mehligere Erdäpfel
1 EL Maisstärke
1 Handvoll Bärlauch
1 EL Öl, Salz

Gurken-Rahm-Salat

2 Gurken, geschält
¼ l Sauerrahm
Salz, Knoblauch, Pfeffer, Essig

Fischfilets

Die Fischfilets salzen und auf der Hautseite ca. 5 Minuten braten.

Zutaten für 4 Portionen

Quellenangabe

Restaurant Mhlsteinstube