

Saibling mit Spitzkohl und Trüffelsauce

Ganz exklusiv haben Sie hier die Möglichkeit einer absoluten Spitzenköchin bei der Zubereitung eines Saiblings über die Schulter zu schauen. Lassen Sie sich inspirieren und versuchen Sie sich selber an dem Rezept. Vielleicht klappts nicht gleich beim ersten Versuch – aber «Übung macht den Meister».

Zutaten

- 4 Saiblingsfilets
- Salz und Pfeffer
- Zitronensaft
- 4 Esslöffel cremige Butter
- 1 Spitzkohl
- 50 Gramm Butter
- ½ Liter Geflügelfond
- 1 Zwiebel
- 1 dl trockener Weisswein
- 1 dl Noilly Prat (französischer Wermut)
- 2,5 dl Rahm
- 1 Hand voll eiskalter
- Butterwürfel
- Trüffel oder Trüffelöl

Saibling

Die Saiblingsfilets salzen und auf der Hautseite mit Zitronensaft beträufeln. Eine ofenfeste Form mit cremig aufgeschlagener Butter ausstreichen, die Filets auflegen und ebenfalls mit Butter bestreichen. Die Form mit Klarsichtfolie straff abdecken, in den auf 80 °C vorgeheizten Backofen stellen und zehn bis zwölf Minuten garen. Die Saiblingsfilets sind gar, wenn sich die Haut leicht abziehen lässt.

Spitzkohl

Den Strunk des Spitzkohls entfernen. Den Kohl in Rauten schneiden, kurz in Butter und 2 dl Geflügelfond sautieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Trüffelsauce

Die Zwiebel schälen und fein Hacken, in etwas Butter kurz sautieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Wein und Noilly Prat aufgiessen und reduzierend einkochen lassen. Geflügelfond bzw. Rindssuppe und Rahm dazugeben. Dann nochmals auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren. Die Sauce abermals abschmecken, mit Butterwürfeln montieren, zuletzt mit Trüffeln oder Trüffelöl verfeinern.

Band 1: Johanna Maier

Johanna Maier, die beste Köchin Österreichs, ist in Filzmoos, einer kleinen österreichischen Touristenklave am Fuss des Dachsteins zu Hause. Ihr schön gestaltetes Rezeptbuch enthält über 100 Rezepte auf 224 Seiten, unter anderem auch verschiedene Fischrezepte. Es ist für 25 Euro erhältlich im Online-Shop unter www.johannamaier.at/shop, telefonisch unter 0043 (0) 6453 8204 oder per E-Mail an info@hotelhubertus.at.

