



Eismeersaibling mit Miso-Blanc-Beurre, Lauchbrandade und Krabbenttoast

Zutaten für 4 Personen

- | | |
|--|--|
| » 4 Filets Eismeersaibling à ca. 180 g | » 50 ml Sahne |
| » Salz | » 40 g Butter |
| » weißer Pfeffer | » Salz |
| » 1 EL Pflanzenöl | » Muskat |
| » 20 g Butter | » 150 g Nordseekrabben |
| » 2 Schalotten, fein gewürfelt | » 4 Scheiben Brioche |
| » 100 ml Weißwein | » 50 g Butter |
| » 50 ml Noilly Prat | » 1 EL Schnittlauchrollchen |
| » 1 EL helle Miso-Paste | » 1 TL Zitronenabrieb |
| » 180 g kalte Butter in Würfeln | » Salz |
| » 1 TL Zitronensaft | » weißer Pfeffer |
| » 2 Stangen Lauch | » Lauchöl oder Kräuteröl |
| » 250 g mehligkochende Kartoffeln | » Schnittlauchspitzen |
| » 100 ml Milch | » Forellen- oder Saiblingskaviar <i>optional</i> |

Zubereitung

Vorbereitung

1. Kartoffeln weich kochen.

2. Lauch in Butter langsam schmoren.

3. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit Milch, Sahne und Butter zu einem cremigen Püree verrühren.

4. Lauch unterheben und mit Salz sowie Muskat abschmecken.

5. Brioche-Scheiben flach drücken.

6. Krabben mit Schnittlauch, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer vermengen.

Zubereitung

1. Brioche in Butter goldbraun rösten.

2. Schalotten mit Weißwein und Noilly Prat auf wenige Esslöffel einkochen und durch ein Sieb passieren.

3. Butterwürfel nach und nach in die warme Reduktion einmontieren.

4. Miso und Zitronensaft einrühren und nicht mehr kochen lassen.

5. Fisch trocken tupfen, salzen und in einer heißen Pfanne auf der Hautseite 4–5 Minuten knusprig braten.

6. Butter zugeben und den Fisch arrosieren, bis die Kerntemperatur etwa 48–50 °C erreicht ist.

7. Lauchbrandade mittig auf den Teller setzen.

8. Eismeersaibling darauf platzieren.

9. Miso-Blanc-Beurre angießen.

10. Krabbentost seitlich anlegen.

11. Mit Schnittlauchspitzen, etwas Lauchöl und optional Kaviar garnieren.