



## Saibling auf Gurkengemüse

4 Portionen

1 Knolle Rote Bete  
1 TL Kümmel  
1 Schalotte  
1 Stück Meerrettich  
2 EL Crème fraîche  
2 TL Apfelessig  
1 Salatgurke  
2 Zwiebeln  
½ Bund Dill  
500g Saiblingsfilet  
40 g Butter  
1 EL Zucker  
3 EL Noilly Prat  
100 ml Geflügelbrühe  
Salz  
Pfeffer  
Curry  
40 g Butterschmalz

Rote Bete mit Wasser bedecken, Kümmel zugeben und garen, abkühlen lassen, schälen  
Schalotte pellen und fein würfeln  
Meerrettich reiben (ca. 1 EL)  
Gurke schälen, längs halbieren, entkernen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden  
Zwiebel pellen und würfeln  
Saiblingsfilet in passende Stücke schneiden  
Dill von den Stängeln zupfen, evtl. grob hacken

150 g von der Roten Bete sehr fein würfeln oder hacken. Schalotte, Meerrettich, Crème fraîche zugeben, mit Salz, Pfeffer und Apfelessig abschmecken. Beiseite stellen. In einer Pfanne die Zwiebelwürfel anschwitzen, Zucker zugeben und karamellisieren. Der Karamell darf nicht braun werden. Gurke zugeben und mit anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen. Geflügelbrühe zugeben, salzen und bei kräftiger Hitze 3-4 Min. garen. Warm halten. In einer weiteren Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Saibling salzen und mit Curry bestreuen. Bei kräftiger Hitze auf der Hautseite anbraten. Je nach Dicke nach 2-3 Min. wenden, Hitze reduzieren und zu Ende garen, evtl. etwas pfeffern. Gurken auf Tellern anrichten, von der Rote-Bete-Masse je eine Nocke abstechen und am Tellerrand darauflegen, Gurken mit Dill bestreuen und ein Stück Fisch in der Mitte platzieren.

Dazu ein trockener, gehaltvoller Weißwein mit etwas Restsüße.