

Gebratene Saiblings - Filets mit Pfifferlingen und gebutterten Kartoffeln

Zubereitung:

- 1.) Die Kartoffeln schälen und in große Stücke zerschneiden. In gut gesalzenem Wasser, dem ich auch die Stiele der Petersilie zugebe, 20 bis 25 Minuten kochen, bis sie gar sind und fast zerfallen. Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen lassen bis sie anfängt, braun zu werden und die Molke verkocht ist. Die Kartoffeln abseihen, die Petersilienstiele entfernen, die Butter darüber gießen und mit einer groben, festen Gabel rasch zerdrücken. Man kann auch gleich etwas geschnittene Petersilie mit einarbeiten.
- 2.) Die Pfifferlinge, am Besten kleine, feste Köpfchen, je nach Größe ganz lassen oder halbieren und in einer beschichteten Pfanne braten, bis sie beginnen, Flüssigkeit abzugeben. Beim Schütteln der Pfanne fangen sie auch an zu quietschen. Dann leicht salzen, die klein geschnittenen Zwiebeln dazugeben, dann 1 guter Eßlöffel Butter dazu und nochmal ca 5 bis 7 Minuten braten, bis die Zwiebelchen schön glasig geworden sind. Restliche Petersilie darangeben, fertig.
- 3.) Die Saiblingsfilets waschen und vorsichtig trocken tupfen, beidseitig salzen und auf der Innenseite mit etwas Zitronensaft und Zitronenabrieb würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und auf der Hautseite anbraten, bis diese knusprig ist. Man kann die Hautseite auch vorher leicht mehlieren, gelingt aber auch so. Mit einem Löffel das heiße Butterschmalz während des Bratens immer wieder über die Filets gießen. Durch das heiße Fett gart der Fisch auch von oben und bleibt wunderbar saftig. Man erkennt, daß der Fisch gart, weil die orange Farbe weißlich wird. Für diese Gar-Methode ist es aber unbedingt wichtig, daß der Fisch ganz frisch ist.

Zutaten:

4 Saiblingsfilets

400 g frische, kleine Pfifferlinge

1 Bund Petersilie

1 große weiße Zwiebel, klein gewürfelt

800g Kartoffeln

100g – 120g Butter

3 – 4 EL Butterschmalz

Salz