

Standort: Startseite tv.ORF.at

 tv.orf.at/groups/magazin/pool/stefanhaassommerrezept

Saibling-Filet gebraten, Eierschwammerl, Aioli, Basilikum Öl, Geröstetes Baguette

Zutaten für 6 Portionen

Saibling Filet gebraten

3 Stk Grundlsee Saiblinge

4 El Öl

Fische vorsichtig filetieren. Nicht mehlieren! Filets auf Hautseite solange braten, bis Filet selber löst. Salzen. Dann kurz wenden.

Eierschwammerl

300 g Eierschwammerl

6 Stk Schalotten grob geschnitten

2 EL Butter

Kräftige Prise Salz

Rasch im Wasser spülen und trocken schleudern. Schwammerl großflächig auflegen. Solange braten bis keine Flüssigkeit austritt.

Aioli

1 Teil Milch 7 Teile Öl

50 ml Milch

200 ml Kernöl

150 ml Pflanzen Öl

3-4 Stk Knoblauchzehe

starke Prise Loser - Salz

Basilikum Öl

1 Teil Basilikum

2 Teile Pflanzen Öl (zb Raps Öl)

Einige Blätter für Dekoration aufheben.

Den Rest grob schneiden und bei 60-80°C im Öl erhitzen. Darf auf keinen Fall heißer sein. Nach etwa 10-15 Minuten im Mixer pürieren und durch Küchentrepp filtern (kann lange dauern).

Geröstetes Baguette

1 Bagutte

In 2 fingerdicke Scheiben schneiden. Auf heißer Platte mit etwas Öl oder Butter rösten/toasten.

Anrichten

Basilikumblätter

Geröstete Kürbiskerne

Bio-Orange

Fischfilets auf Eierschwammerl legen, hautseitig etwas salzen. Mit Basilikumblättern dekorieren. Über den Saibling etwas Bio-Orange-Zeste verteilen. Basilikum-Öl vorsichtig darüberträufeln. Über die Schwammerl noch einige Tropfen „20 Jahre im Eichenfass gereifter“ Apfel-Balsamessig.