

La Bresse

Sot-l'y-laisse und Saiblingsfilet mit grünen Bohnen auf blauem Kartoffelpüree mit Vanillesahne



für 2 Personen
Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten:

100 g Sot-l'y-laisse (=12 -1 wiegt ca. 9 g), Pfaffenschnittchen
10 g Butter

1 Saiblingsfilet (240 g)
10 g Butter

Vitelotte-Püree:

300 g blaue Kartoffeln der Sorte Vitelotte
100 g Butter
Meersalz
schwarzer Pfeffer
Muskat
1 EL Trüffelöl

für die Sauce:

1 Schalotte, feingeschnitten
1 El Butter
30 ml Noilly Prat rouge
60 ml Weisswein
150 ml Hühnerbrühe
1 Vanilleschote
150 ml Sahne
einen Hauch Peperoncino, gemahlen
weisser Pfeffer
Fleur de sel

Thymianstengel

Zubereitung:

Die Vanilleschote aufschneiden, Samen herauskratzen und in ein kleines Töpfchen geben. Für die Sauce die feinschnittene Schalotte in etwas Butter anschwitzen. Mit Noilly Prat rouge und Weisswein ablöschen, fast einkochen lassen, mit der Hühnerbrühe auffüllen, die ausgekrazte Schote einlegen und erneut auf die Hälfte einkochen lassen.

Jetzt die Sahne zu der Sauce geben und weiter einkochen, bis die Sauce sämig wird. 10 min ruhen lassen und durch ein Sieb zu den herausgekrazten Vanillesamen geben, verrühren.

Kartoffeln 25 min kochen, abgiessen, pellen. Die geschälten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Butter langsam schmelzen, die durchgepressten Kartoffeln hineingeben, gut mit der Butter vermischen. Salz, Pfeffer und Muskat zugeben, Trüffelöl einarbeiten und das Püree warmhalten.

Bohnen in sehr salzigem kochendem Wasser 4 min blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, beiseite stellen.
Kurz vor dem Anrichten in erhitztem Hühnerfond erwärmen.

Die Sot-l'y-laisse in einer Pfanne, das Saiblingsfilet in einer zweiten Pfanne zubereiten. Das Fleisch sacht in Butter anbräunen, wenden, pfeffern und salzen und in der Pfanne ruhen lassen.

In der zweiten Pfanne das Saiblingsfilet auf der Haut anbraten (3 min), wenden (2 min), wieder wenden und nachziehen lassen (6 min). Würzen mit Salz.

Auf heissen Tellern das Kartoffelpüree anrichten, darauf die Bohnen legen, dann das von der Haut gehobene Saiblingsfilet, darauf die Pfaffenschnittchen. Mit Thymian garnieren und der Sauce umgiessen.

Weinempfehlung: 2011 Domaine André Perret, Condrieu Chéry, Vin blanc, Vallée du Rhône-Nord (septentrional), France