

Nelson Müller | Kross gebratener Seesaibling mit Rahmsauerkraut und Petersilien-Schupfnudeln

Zutaten für 2 Personen

Für das Sauerkraut:

- 400 g Weinsauerkraut, vorgegart
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren
- 1/2 TL Kümmelsamen
- 1 Apfel, Cox Orange
- 1 Schalotte
- 50 ml Weißwein
- 50 g durchwachsener Räucherspeck, gewürfelt
- 50 g helle Weintrauben, ohne Kern
- 200 g Sahne
- 100 g Schmand
- 2 EL Schweineschmalz
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für den Fisch:

- 2 Seesaiblingsfilets mit Haut
- 25 g Mehl
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- 2 EL Butter
- 2 Zweige Thymian
- 1 Limette, davon der Saft
- Fleur de Sel

Für die Schupfnudeln:

- 250 g Kartoffeln
- 150 g Hartweizen-Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Butter
- 1 TL Salz
- 1 Bund glatte Petersilie
- Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Das Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Lorbeer, Wacholder und Kümmel in einen Teebeutel füllen in die Öffnung mit Küchengarn verschließen. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Schalotte abziehen und in Streifen schneiden.

Schweineschmalz in einem Topf erhitzen, Äpfel und Schalotten darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Das Kraut dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen. Speck und Gewürzbeutel dazugeben. Sahne angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kraut bei niedriger bis mittlerer Hitze 20 Minuten garen.

Die Trauben waschen und halbieren. Den Teebeutel aus dem Sauerkrauttopf entfernen. Trauben und Schmand unter das fertige Kraut heben und noch einmal abschmecken.

Das Saiblingsfilet auf Gräten prüfen und ggf. ziehen. Das Filet in Portionsstücke teilen. Die Haut mit jeweils 4 Schnitten ganz leicht einritzen. Den Fisch im Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch darin auf der Hautseite anbraten, bis die Haut knusprig ist. Dann den Fisch wenden, Butter und Thymian dazugeben. Den Fisch in der Pfanne kurz ziehen lassen, dabei immer wieder mit dem Würzfett übergießen.

Die Limette halbieren und auspressen. Kurz vor dem Anrichten den Fisch mit Limettensaft beträufeln und mit Fleur de Sel bestreuen.

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Petersilie waschen und sehr fein hacken. Die Kartoffelmasse mit Petersilie, Salz, Mehl und Eiern vermengen, zu einer Rolle formen und diese in 20 – 25 Scheiben schneiden. Arbeitsplatte und Hände bemehlen. Den Teig mit den Händen zur typischen Schupfnudelform rollen und formen.

Die Schupfnudeln in fast kochendes Salzwasser geben und ca. 8 Minuten ziehen lassen. Dann abschöpfen und unter kaltem Wasser abschrecken. Die Petersilie waschen, trocken wedeln und fein hacken. Die Butter schmelzen und die Schupfnudeln darin heiß schwenken. Zum Schluss die gehackte Petersilie dazugeben.

Den Seesaibling mit Rahmsauerkraut und Schupfnudeln anrichten und servieren.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Die Küchenschlacht vom 3. Februar 2017

Episode: Finale / Hauptgericht