

Fischrezepte

Bachsaibling Gebraten In Zweierlei Sesam

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Edel, Feigen, Fisch, Fluss, Süßwasser

4	Bachsaiblingsfilets mit Haut	400 ml	Dunkler Balsamico
4	Passionsfrüchte		Salz
	- (Maracujas), das		Schwarzer Pfeffer, f.g
	- ausgelöfelte	1	Stich Butter zum Braten der
	- gallertige Fruchtmarm	1	Feigen
	- und Saft		Stich Butterschmalz zum Braten
4	Feigen	1 kleine	- des Fisches
2	Essl. Zucker + 1 Teel., oder nach		Zweig Estragon, die Blätter
	- Belieben	40 g	- grob gehackt
40 ml	Weißer Balsamico		Schwarze und weiße
			- Sesamkörner

Passionsfruchtmarm und Saft mit 40 ml weißem Balsamico und 1 Teel. Zucker in einem Töpfchen aufköcheln und simmern lassen, bis sich die Menge um die Hälfte reduziert hat.

400 ml dunklen Balsamico mit 1 Essl. Zucker und 1 Prs. Salz aufkochen und zur leichten Sirupkonsistenz reduzieren. Die Feigen vierteln und in schäumender Butter anbraten, mit 1 Essl. Zucker überstreuen und karamellisieren.

Die Bachsaiblingsfilets halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen auf der Hautseite in den Sesam drücken. Zuerst auf der Fleischseite in Butterschmalz und Estragon anbraten, dann wenden und auf der Hautseite fertig garen. Den Fisch auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen, um überflüssiges Fett zu entfernen.

Anrichten: Auf 4 Tellern einen Klacks (kleiner Spiegel) Passionsfruchtsauce geben. Filetstücke und Feigen angarnieren. Mit Balsamicosirup verzieren.