

## Kochkurs Plaza Culinaria 19.11.2022

### Rezept für 2 Personen

#### Geräuchertes Saiblingsfilet mit Chili-Vanillebutter, Wurzelgemüse und Steinpilz-Kartoffelstampf

##### Saiblingsfilet

2 Saiblingsfilets ohne Haut je ca. 150 g  
2 EL Räuchermehl  
50 g Butter  
½ Vanilleschote  
1 getrocknete Chilischote  
100 ml Apros Vermouth weiß  
1 Lorbeerblatt  
Etwas Salz  
¼ TL Räuchersalz  
2 Pfefferkörner

Die Saiblingsfilets halbieren, mit etwas flüssiger Butter bepinseln und in einem Bambuskorb (mit Deckel) auf einer heißen Pfanne mit Räuchermehl circa 4 Minuten räuchern. Währenddessen die Butter in einer Pfanne schmelzen und dabei leicht braun werden lassen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark zusammen mit der zerbröselten Chilischote dazugeben. Kurz bevor die Butter dunkel wird, den Vermouth aufgießen und das Lorbeerblatt dazugeben.

Die Saiblingsfilets hineinlegen und circa 2 Minuten ziehen lassen. Die Sauce leicht einköcheln lassen und mit Salz abschmecken. Nach dem Garen den Fisch mit Räuchersalz und zerstoßenem Pfeffer würzen.

##### Außerdem:

1 Bambuskorb

##### Wurzelgemüse

1 Petersilienwurzel  
1-2 Möhren  
1 TL Honig  
2 EL Olivenöl  
Saft von ½ Zitrone  
Salz & Pfeffer

Die Petersilienwurzel und die Möhren schälen und längs in fingerdicke Streifen schneiden. Den Honig mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer verrühren und das Gemüse damit marinieren.

Auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 25 Minuten lang knusprig backen.

##### Außerdem:

Backpapier

##### Steinpilz-Kartoffelstampf

400 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)  
1 Zweig Thymian  
1-2 mittelgroße Steinpilze  
1 EL Butter  
2 EL Olivenöl  
¼ TL Steinpilzpulver  
Salz & Pfeffer

Kartoffeln schälen und würfeln. In leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Thymian vom Stängel zupfen. Steinpilze putzen und in circa 2x2 cm große Würfel schneiden.

Die Butter mit dem Olivenöl zerlassen und die Steinpilze ca. 2 Minuten darin anbraten. Die Thymianblätter, das Steinpilzpulver und die Kartoffeln hineingeben. Mit einer Gabel leicht zerdrücken und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.