



Knuspriges Fischfilet mit Basilikumschaum

Zubereitung

Für das Erdäpfelpüree: Die Erdäpfel schälen und in Salzwasser gar kochen. Die gekochten Erdäpfel durch die Presse in einen Topf drücken. Mit einem Schneebesen die Milch und das Knoblauchöl einrühren. Mit Muskatnuss und Salz würzen. Eine Schnitt Butter unterheben.

Für die Erdäpfelchips: Die Erdäpfel waschen und in sehr feine Scheiben hobeln. Die Erdäpfelscheiben auf einem Küchenpapier auflegen, einen weiteren Bogen Küchenpapier darauflegen und die Stärke abtupfen. Die Erdäpfel mit Salz würzen. Das Öl erhitzen, die Erdäpfelscheiben darin nacheinander für zwei bis drei Minuten knusprig ausbacken. Aus dem Öl nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und bis zum Servieren beiseite stellen.

Für den Basilikumschaum: Die Milch in einen Topf geben. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Milch mit Salz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen. Das Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und trocken schütteln, die Blätter grob zerkleinern und in der heißen Milch rund 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend pürieren, etwas auskühlen lassen und fein aufschäumen.

Die Saiblingsfilets waschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Hautseite in Mehl wenden. Etwas Knoblauchöl zusammen mit der Butter schmelzen, die Fischfilets auf mittlerer Hitze darin auf der Hautseite knusprig braten. Die Lachsforellenfilets mit dem Basilikumschaum, dem Erdäpfelpüree und den Chips anrichten, mit ein paar Blättern Basilikum dekorieren und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Bona wünscht guten Appetit!

Fotocredits: www.cookingcatrin.at / CarlettoPhotography

Zutaten

4 Personen

4 Saiblingsfilets (alternativ Lachsforelle/Forelle)

Salz & Pfeffer

wenig Mehl

etwas Bona Geschmacksöl Knoblauch

1 Schnitt Butter

Für das Erdäpfelpüree:

600 g Erdäpfel

200 ml Milch

1 Schuss Bona Geschmacksöl Knoblauch

etwas Muskatnuss

Salz

1 Schnitt Butter

Für die Erdäpfelchips:

500 g Erdäpfel

Salz

400 ml Bona Pflanzenöl (zum Frittieren)

Für den Basilikumschaum:

250 ml Milch

1 Knoblauchzehe

Salz

1 Bund Basilikum