

Bachsaibling mit Schoko-Oliven-Hollandaise, Trüffelkartoffeln und Kaiserschoten



Zutaten

4 Filets vom Bachsaibling á 200g

1 kleine Zwiebel

50ml Weißwein

2 Eigelb

100g geklärte Butter

1 Zitrone

50ml Olivenöl

50g weiße Schokolade

10 schwarze Oliven Salz und Pfeffer

Zugegeben, über diese Kombi denkt man erst mal kritisch nach, aber eine Hollandaise oder Olivenöl zum Fisch ist gewöhnlich, die weiße Schokolade mit schwarzen Oliven kombiniert dagegen macht süchtig, glauben Sie mir. Die Paarung von weißer Schokolade und schwarzen Oliven lässt sich auch wunderbar in einer Mousse oder als Praline verarbeiten.

Eine echte Hollandaise besteht aus einer Reduktion von Zwiebeln, Essig oder Weißwein sowie von Eigelben und von Molke geklärter Butter. Die Reduktion mit den Eigelben verrühren und im Wasserbad bis zu einer Temperatur von ca. 65°C cremig schlagen. Die zerlassene Butter erst tröpfchenweise, später immer schneller unterschlagen. In meinem Rezept verwenden Sie weniger Butter als gewöhnlich, die ich durch Olivenöl ersetzt habe. Kleingeschnittene Oliven und die weiße Schokolade dazugeben und zum Schmelzen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Fischfilets würzen und melieren, bei geringer Temperatur in Olivenöl anbraten. Als Beilage empfehle ich Trüffelkartoffeln (als Pellkartoffeln gekocht) und Zuckerschoten, da die Schoten den süßlichen Geschmack der Schokolade unterstützen.

Der Tipp vom Küchenchef:

Wahrscheinlich bleiben noch ein paar Oliven und etwas Schokolade übrig. Schmelzen Sie die Schokolade, legen Sie ein paar gehackte Oliven auf Backpapier, geben Sie einen Löffel flüssige Schokolade darauf und drücken Sie einen Spieß hinein. Im Kühlschrank fest werden lassen – und fertig ist der Schoko-Oliven-Lolli.