

Saibling aus Aibling

Ofensellerie | Bayrisches Ur Risotto mit Kren und Bergkäse



1. Den Sellerie von den Wurzeln befreien und ordentlich mit der Bürste Waschen. Dann den Sellerie trockentupfen und mit zerlassener Butter einstreichen und salzen. Auf ein Backblech setzen und bei 180°C ca. 2,5 – 3 Stunden bei Umluft in den Backofen geben.
 2. In der Zwischenzeit das Ur-Risotto vorbereiten und aufsetzen. Dazu Schalotten und Karotten schälen und in feine Würfel schneiden. Den Lauch längst halbieren und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Schalotten-, Karotten- und Lauchwürfel zusammen mit dem Ur Risotto in einem breiten, flachen Topf bei mittlerer Hitze in der Butter (hälfte) anschwitzen. Sobald die Schalottenwürfel glasig sind mit dem Weißwein, Noilly Prat und Pernod ablöschen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten simmern lassen und nach und nach die Gemüsebrühe zugeben und mit Salz und Pfeffer vorsichtig vorwürzen. Immer wieder gut umrühren.
 3. Zum Anrichten des Saiblings, ein Backpapier zusammenraffen und an beiden Enden mit Küchengarn zuknoten.
 4. Nun den Saibling waschen und trocken tupfen. Die Zitrone längst halbieren und in Scheiben schneiden. Von Innen und Außen Salzen und das Innere mit Zitrone und Blattpetersilie füllen. Den Fisch mehlieren und abklopfen, anschließend in einer beschichteten Pfanne in Pflanzenöl anbraten. Garzeit je Seite ca. 5 - 6 Minuten. Tipp: Wenn man die Rückengräte leicht rausziehen kann ist er gar und auf dem Punkt.
- Dann die Butter zugeben und den Rest Zitronenscheiben und das ganze kurz durchschwenken. Den Saibling Rasch in dem Backpapier anrichten und mit der Zitronenbutter beträufeln.
5. Für die Zitronenbutter, die Zitrone schälen und die Filets entnehmen. Einen Teil der Butter in einem Topf erwärmen und leicht braun werden lassen. Dann die restliche Butter einrühren und die Zitronenfilets hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss die gehackte Petersilie zugeben.
 6. Nach ca. 20 min sollte das Ur-Risotto noch einen leichten Biss haben. Um das Risotto zum Anrichten fertigzustellen, mit Butter (den Rest), Pfeffer, Kren und etwas Zitrone abschmecken. Zum Schluss den geriebenen Bergkäse und die gehackte Petersilie dazu geben und erst jetzt mit Salz nachschmecken. Es sollte eine schöne brei-artige Konsistenz haben.
 7. Zum Anrichten den Sellerie aus dem Ofen nehmen und etwa 3 Scheiben pro Portion aufschneiden. Die Zitronenbutter über den Saibling geben und das Ur-Risotto in einer Schüssel zum Fisch servieren.

Zutaten für 2 Personen

- Saibling (300-500g) pro Person
- 1 Zitrone
- 3 Petersilienzweige
- Pflanzenöl
- Mehl
- Salz
- etwas Butter
- pro Fisch 1 Seite Packpapier
- Küchengarn

Sellerie

- 1 Knollensellerie
- 50g Butter
- Salz

Zitronenbutter

- 1 Zitrone
- 1 EL gehackte Petersilie
- 100g Butter
- Salz
- Pfeffer

Ur Risotto

- 100g Bayrisches Ur Risotto (Gerste)
- 2 Bundkarotten
- 50g Butter
- 1 Stück Lauch
- 2 Schalotten
- 100g Butter
- 100 ml Weißwein
- 2 cl Noilly Prat
- 1 cl Pernod
- 200 ml Gemüsebrühe
- 50g Bergkäse gerieben
- Etwas Kren gerieben (je nach Geschmack)
- 1 EL gehackte Petersilie

