



SAIBLING MIT LARDO, BIRNEN-BLUTWURST- CANNELLONI

Kross gebratenes Saiblingsfilet mit einem Hauch von Lardo und Kräutern kombiniert mit der Süße der Birne und dem Geschmackserlebnis von frischer Blutwurst.

SAIBLING

4 Saiblingsfilets à 130 g, küchenfertig
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl und Butter zum Anbraten
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian

BIRNEN-BLUTWURST- CANNELLONI

1 Birne (schnittfest)
1 TI gehackte Schalotten
2 cl Birnensaft
40 g Blutwurst, klein geschnitten
1 Msp. gehackter Majoran
Butterschmalz
Salz und Pfeffer aus der Mühle
braune Butter zum Beträufeln
4 Scheiben Lardo di Castelluccio

HAGEBUTTENSAUCE

2 Schalotten geschält
je 20 g Champignons, Staudensellerie, Fenchel, Lardo di Castelluccio
7 g getrocknete Hagebuttenblüten
2 Zweige Estragon
2 Spritzer Estragonessig
4 cl Weißwein
½ l Fischfond
1 Lorbeerblatt
1 Sternanis
20 g Butter
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl

SAIBLING

Die Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl und Butter rundherum anbraten. Die Kräuter zugeben und immer wieder übergießen. Anschließend bei 150 °C ca. 2-3 Minuten glasig garen, rasten lassen.

BIRNEN-BLUTWURST-CANNELLONI

Die Birne entkernen und mit der Aufschnittmaschine hauchdünne Scheiben herunterschneiden. Ebenso 1 TI feine Würfel aus der Birne schneiden. Die Birnenscheiben in Butterschmalz glasig anbraten. Die Schalotten und Birnenwürfel in Butterschmalz ansautieren und mit dem Birnensaft ablöschen. Die Blutwurst und den Majoran zugeben und kurz mitsautieren. Mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Die Birnenscheiben mit dem Lardo belegen, die Blutwurst daraufgeben und wie ein Cannellone einschlagen, warm halten. Mit brauner Butter beträufeln.

HAGEBUTTENSAUCE

Das Gemüse grob schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Lardo und Hagebuttenblüten zugeben. Estragonzweige und den Essig zugeben. Mit Weißwein ablöschen. Mit Fischfond auffüllen, auf ein Drittel einkochen lassen. Gewürze zugeben und zur sämigen Konsistenz einkochen lassen. Durch ein feines Sieb gießen und mit der Butter aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Fertigstellung

Das Saiblingsfilet mit dem Cannellone anrichten. Dazu reichen wir noch etwas Blutwurst, Birnenperlen und gebackene Kartoffelwürfel. Eventuell noch etwas knusprigen Lardo dazugeben. Die Hagebuttensauce extra dazu reichen.

SIMON TAXACHER.

SAIBLING MIT LARDO, BIRNEN-BLUTWURST-CANNELLONI 1/2

