

Fischsalat



Dieses Rezept wurde von Michèle Pierre speziell für Télécran zubereitet.

Fotos: Guy Wolff

Den Salat waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und trocken schleudern. Für die Salatsauce, zuerst die Himbeeren mit dem Stabmixer pürieren. Den Senf mit dem Wasser vermischen und dann den Essig, das Olivenöl, das Nussöl und den Trüffelsaft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fischfilets waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Mit einer Pinzette eventuell verbleibende Gräten entfernen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets von beiden Seiten anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Fischfilets bei geschlossenem Deckel ungefähr 5 Minuten ruhen lassen.

Den Salat auf den Tellern verteilen, die Fischfilets auf dem Salat dressieren und mit Salatsauce übergießen. Die Basilikumblättchen über dem Salat verteilen.

Weintipp

Hierzu passt ein Pinot blanc besonders gut, denn die diskrete Fruchtigkeit und die Mineralität des Weißburgunders verbinden sich gut mit dem Fisch und der nussigen Vinaigrette.

Zutaten für 4 Personen

16 kleine Fischfilets
wie z.B. Rouget (Knurrhahn),
Dorade, Seeteufel, Nilbarsch

Verschiedene Salate
wie Eichblattsalat,
Lollo Rosso oder Feldsalat

2 cl Weinessig aus Sherry
(Vinaigre de Xerès)

1 cl Olivenöl

2 cl Nussöl

2 cl Wasser

1 KL Senf aus Dijon

150 g Himbeeren (frisch
oder aus dem Tiefkühlfach)

1 cl Trüffelsaft

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Basilikum