

**STEFAN HAAS – EIN KOCH FÜR ALLE JAHRESZEITEN
REZEPT SOMMER**

Saibling Filet gebraten, Eierschwammerl, Aioli, Basilikum Öl, Geröstetes Baguette

Erstausstrahlung: Sonntag, 19. August 2018 - 14.05 Uhr - ORF 2

Zutaten für 6 Portionen

Saibling Filet gebraten

3 Stk Grundsee Saiblinge
4 El Öl

Fische vorsichtig filetieren. Nicht mehlieren! Filets auf Hautseite solange braten, bis Filet selber löst. Salzen. Dann kurz wenden.

Eierschwammerl

300 g Eierschwammerl
6 Stk Schalotten grob geschnitten
2 EL Butter

Kräftige Prise Salz

Rasch im Wasser spülen und trocken schleudern. Schwammerl großflächig auflegen. Solange braten bis keine Flüssigkeit austritt.

Aioli

1 Teil Milch 7 Teile Öl
50 ml Milch
200 ml Kernöl
150 ml Pflanzen Öl
3-4 Stk Knoblauchzehe
starke Prise Loser - Salz

Basilikum Öl

1 Teil Basilikum
2 Teile Pflanzen Öl (zb Raps Öl)

Einige Blätter für Dekoration aufheben.

Den Rest grob schneiden und bei 60-80°C im Öl erhitzen. Darf auf keinen Fall heißer sein. Nach etwa 10-15 Minuten im Mixer pürieren und durch Küchentrepp filtern (kann lange dauern).

Geröstetes Baguette

1 Bagutte

In 2 fingerdicke Scheiben schneiden. Auf heißer Platte mit etwas Öl oder Butter rösten/toasten.

Anrichten

Basilikumblätter
Geröstete Kürbiskerne
Bio-Orange

Fischfilets auf Eierschwammerl legen, hautseitig etwas salzen. Mit Basilikumblättern dekorieren. Über den Saibling etwas Bio-Orange-Zeste verteilen. Basilikum-Öl vorsichtig darüberträufeln. Über die Schwammerl noch einige Tropfen „20 Jahre im Eichenfass gereifter“ Apfel-Balsamessig.