

## **Gebratener Saibling unter der Maronenkruste auf lauwarmen Fenchel-Mandarinen-Salat**

*Originalrezept von Sternekoch Benjamin Biedlingmaier*

**Gourmetrestaurant Caroussel im Relais & Châteaux Bülow Palais in Dresden**

„Ich verwende gerne Champagner-Essig für die besondere Geschmacksnote, aber man kann sich wirklich einen hellen Essig aussuchen“, erklärt Benjamin Biedlingmaier.

### **Zutaten**

- 1 ½ Fenchelknollen
- 3 Mandarinen
- 4 Saibling-Filets (à 65 g)
- 30 g Maronen (abgekocht und vakuumiert)
- 20 g Weißbrotkrume, getrocknet
- 50 g Butter
- 1 Eigelb
- Essig, Öl, Salz und Pfeffer

### **Kochanleitung**

- den Fenchel halbieren, Strünke entfernen und feine Streifen von den Fenchelknollen runter schneiden
- diese dann in einer Schüssel salzen und weichkneten
- die Mandarinen schälen und filetiert(von den Häutchen befreien)
- Fenchel mit Essig und Öl, Salz und Pfeffer anmachen
- zuletzt mit den Mandarinenfilets vermengen
- nach Belieben die restlichen Mandarinenhäutchen über dem Salat auspressen
- vor dem Servieren leicht erwärmen
- für die Kruste Maronen im Küchenmixer kurz anmixen, zerkleinerte Weißbrotkrume hinzufügen und das Ganze erneut mixen
- Butter, Eigelb, etwas Salz und Pfeffer gründlich unterrühren
- anschließend die Masse auf einem Backpapier glattstreichen und kalt stellen
- die Saibling-Filets links und rechts scharf anbraten



- aus der fest gewordenen Maronenmasse Stücke ausschneiden und passgenau auf die angebratenen Filets legen
- bei rund 180°C (mit Grillfunktion) in den Ofen, nur 3 Minuten genügen, dann die Filets noch etwa 4 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen