

# Pochiertes Eismeersaiblingsfilet mit Gemüse und Erdäpfel



Küchenmeister  
Gaspar Christian



## Zutaten für 4 Personen

4 x 130 g	Eismeersaiblingsfilet (Alpenlachs)
500 ml	Pochierfond
1 EL	Olivenöl
	Lorbeer, Pfefferkörner
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Zucchini
28 Stk.	Thai Spargel
2 Stk.	Erdäpfel – speckig – groß – geschält
2 Stk.	Tomaten
8 Stk.	Brokkoli-Röschen
	Olivenöl zum Anbraten
4 Stk.	Kerbelblätter als Garnitur
100 ml	Weißer Fischgrundsauce

## Zubereitung

Das Gemüse putzen, schälen und schneiden. Aus den geschälten Erdäpfeln Kugeln ausstechen und in Salzwasser kochen. Ebenso das Gemüse. Alles gemeinsam in Olivenöl oder Butter schwenken und salzen.

Das Eismeersaiblingsfilet zuputzen, Gräten zupfen und bei 75° C im Pochierfond garziehen lassen. Das Filet herausnehmen, abtropfen und zusammen mit dem Gemüse und den Erdäpfeln anrichten.

Zuletzt das Fischfilet mit gutem Olivenöl beträufeln.