

Kartäuserklößchen vom Saibling auf Sektschaum mit Basilikumnudeln

Kartäuserklößchen: 600g Saibling, gut gekühlt
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
1 TL Zitronensaft
1 EL Weinbrand
1 EL Creme fraiche eiskalt
1-2 EL Eiweiß
70g Magerquark ausgedrückt und eiskalt
15g angebratene Speckwürfel
100g altbackenes Bauernbrot ohne Rinde
2 EL Traubenkernöl

Sektschaum: 70 ml trockener Sekt
30 ml kräftiger Fischfond
1 Eigelb, Salz, 1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise gemahlener Zimt
20g eiskalte Butterflocken

Basilikumnudeln: 400g Mehl
4 Eier
½ TL Salz
1 EL Öl
100g Basilikum

Zubereitung:

Saiblingsfilet mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Weinbrand im Mixerfein zerkleinern. Dann mit der Creme fraiche und dem Eiweiß im Mixer vermengen. Diese Masse auf Eis mit dem Quark und den Speckwürfeln zu einer homogenen Farce verarbeiten. Mit einem in Wasser getauchten Esslöffel Nocken abstechen und in den Bauernbrotbröseln wenden. Im Traubenöl langsam goldgelb braten.

Für den Sektschaum alle Zutaten in einer Schlagschüssel vermengen und über dem Wasserbad schaumig aufschlagen.
Zum Schluss die Butter einrühren.