

Weisses Bräuhaus „Kochen rund ums Bier“

Saiblingsfilet auf Linsen mit Weißbiersoße

Zutaten für 4 Portionen:

Saiblingsfilet

400 g Saiblingsfilet

50 g Butter

Mehl

Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Linsengemüse

300 g Linsen

½ Zwiebel

Butter

500 ml Wasser

50 ml Schneider Weisse Weißbier

Salz, Pfeffer

Zitronensaft

Weißbiersoße

50 ml Schneider Weisse Weißbier

100 ml Sahne

Wacholderbeeren und Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer



Im „Weissen Bräuhaus“ in Kelheim kann man die süffigen Weißbierspezialitäten der Brauerei Schneider Weisse nicht nur im Glas, sondern auch auf dem Teller genießen. Neben der Verwendung von frischen und saisonalen Zutaten wird ein Hauptaugenmerk auf den regionalen Ursprung der Produkte gelegt. Lassen Sie sich auf eine besonders charmante Art und Weise überzeugen, dass nicht nur Weißwein gut zu Fisch harmoniert, sondern auch eine Weißbiersoße zu gebratenem Saiblingsfilet auf Linsen.

Für die Zubereitung des Linsengemüses schneiden Sie zunächst die halbe Zwiebel in Würfel. Erhitzen Sie etwas Butter in einem Topf und braten darin die Zwiebelwürfel an bis sie glasig sind und löschen sie dann mit Weißbier von Schneider Weisse ab. Im nächsten Schritt geben Sie 300 Gramm Linsen hinzu und gießen mit 500 ml Wasser auf. Anschließend die Linsen 20 – 30 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit werden die Saiblingsfilets entgrätet und halbiert. Würzen Sie die Filets mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft und mehlieren sie beidseitig. Die Saiblingsfilets werden zunächst etwa 4 Minuten auf der Hautseite angebraten, dann wird die Pfanne von der heißen Herdplatte genommen, der Fisch darin gewendet und bis zum perfekten Garpunkt ziehen gelassen.

Für die Herstellung der Weißbiersoße geben Sie zunächst das Schneider Weisse Weißbier in einen Topf und kochen es zusammen mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern auf. Seien Sie anschließend die Gewürze ab und gießen mit Sahne auf. Schmecken Sie die Soße nach Ihrem persönlichen Geschmack mit Salz und Pfeffer ab.

Sobald die Linsen gar sind, geben Sie sie in ein Sieb und lassen die überschüssige Flüssigkeit abtropfen. Geben Sie das Linsengemüse in die Mitte des Tellers, richten Sie zwei Saiblingsfilets mit der Hautseite nach oben auf den Linsen an und geben die Weißbiersoße darüber. Für einen frischen Farbakzent garnieren Sie das Gericht mit Petersilie und Zitronenscheiben.

Das Team vom Kelheimer Weissen Bräuhaus wünscht viel Spaß beim Kochen und „Guten Appetit“.