



**Jakob Herrmann**

## **Saiblingsfilet mit getrüffeltem Kartoffelpüree und glasierten Karotten**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Fisch:**

2 Saiblingsfilets à 200 g, mit Haut  
30 g Butter  
3 EL Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Saiblingsfilet waschen, trockentupfen und gut salzen. Das Filet in einer Pfanne mit Butter und Öl langsam goldbraun braten. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für das Kartoffelpüree:**

500 g mehligkochende Kartoffeln  
2 EL Trüffelöl  
1 schwarzer Trüffel  
150 ml Milch  
15 g Butter  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen und in große Stücke schneiden. In Salzwasser bei mittlerer Hitze gar kochen, abseihen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Milch in einem kleinen Topf erwärmen, Butter darin auflösen und zu den gepressten Kartoffeln geben. Gut mixen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Trüffelöl unterheben und frischen Trüffel drüber hobeln.

### **Für die Karotten:**

8 Karotten mit Grün  
1 EL flüssiger Honig  
4 Zweige Thymian  
30 g Butter  
Salz, aus der Mühle

Karotten waschen, das Grün bis auf ca. 1 cm abschneiden und kurz in einem Topf mit kochendem Salzwasser bissfest garen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Honig darin karamellisieren. Karotten hinzugeben, mit wenig Wasser aufgießen, salzen und in der Pfanne dünsten. Thymian abrausen, trockenwedeln und die Karotten mit Thymian-Blättern abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.