

# Bachsaibling mit Brandade von Lachs, Auberginen und schwarzer Walnusstapenade

Für 4 Personen

400	g	4 x 100 g Bachsaiblingfilet mit Haut Salz Pfeffer	Das <b>Bachsaiblingfilet</b> auf der Hautseite einölen und kurz vor dem Servieren medium garen.
1	EL	Olivenöl	<b>Lachsfilet</b> mit Meersalz 3 Tage einlegen. Lachsfilet mit 2 EL Olivenöl, Lorbeer und Thymian in der Milch aufkochen. Flüssigkeit reduzieren, Lorbeerblatt und Thymianzweig entfernen. Gehackten <b>Knoblauch</b> mit etwas Olivenöl dünsten. <b>Kartoffelpüree</b> mit Olivenöl nach und nach kräftig verrühren. Abschmecken.
350	g	Lachsfilet	<p><b>Auberginen</b> längs schneiden und leicht anbraten. Vor dem Servieren mit in die <b>Brandade</b> einwickeln.</p> <p><b>Walnusstapenade:</b> Für die Salzlake das Wasser mit dem Salz aufkochen. Abkühlen lassen. Die Nüsse in ein hohes Gefäß geben und mit der Salzlake bedecken. Das Gefäß mit dem Teller abdecken und die Nüsse 2 Wochen ziehen lassen. Dann die Nüsse in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und über Nacht wässern. Die Nüsse in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und 1 Tag trocknen lassen. Für die Tapenade die Nüsse fein hacken. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Nüsse, Tomaten und den durchgepressten Knoblauch darin kurz andünsten. Rotweinessig, Tomatenmark und Pfeffer unterrühren und alles bei kleiner Hitze musartig einkochen lassen. Die Tapenade heiß in Gläser mit Schraubverschluss füllen und sofort verschließen.</p> <p><b>Walnuss-Tapenade</b> im Restaurant VIEUX SINZIG erhältlich</p>
100	ml	Olivenöl	
30	g	Kartoffelpüree	
10	g	Meersalz	
4		Knoblauchzehen	
1		Lorbeerblatt	
1		Thymianzweig	
50	ml	Milch	
1	Msp	Weißer Pfeffer	
4		Auberginenscheiben (3 mm dick)	
		Salzlake:	
1	l	Wasser	
400	g	Salz	
		Tapenade:	
1,2	kg	grüne Nüsse	
200	ml	Olivenöl	
400	g	Tomatenconcassée	
5		Knoblauchzehen	
100	ml	Rotweinessig	
50	g	Tomatenmark	
1	TL	Pfefferkörner, gestoßen	
50	ml	Rote Paprikasauce	Anrichten: Auf jedem Teller abwechselnd mit Paprikasauce und Kräuteröl Streifen ziehen. Saibling und Auberginen mit Brandaderöllchen dazu legen. Mit gezupften Kräutern der Saison garnieren.
50	ml	Kräuteröl frische Kräuter der Saison	