

## Saibling mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Mangold

### Für 4 Personen:

4 St. Saiblingsfilets á ca. 150g

1 EL Mehl

1 EL Rapsöl

### Für das Püree:

1 kg mehligkochende Kartoffeln

250 ml Milch

2 EL Butter

1 Knolle schwarzer Trüffel (am Besten Wintertrüffel)

Salz

Muskatnuss

### Für den Mangold:

1 Staude Mangold

1 Zwiebel

1 EL Sonnenblumenöl

1 TL Honig

Den Saibling von Gräten befreien, von beiden Seiten mit Salz würzen, in Mehl wenden, das Mehl gut abklopfen. Eine beschichtete Pfanne mit Rapsöl erhitzen, die Saiblingsfilets mit der Hautseite in die Pfanne legen und bei mittlerer Temperatur braten. Sobald die Haut kross ist, den Saibling umdrehen, kurz braten und dann aus der Pfanne nehmen.

Die Kartoffeln waschen, in Salz-Wasser weich kochen, noch heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch zusammen mit dem in feine Würfel geschnittenen Trüffel erhitzen, mit einem Kochlöffel in das Püree rühren, die Butter hinzufügen und mit Salz und Muskat würzen.

Mangold putzen, waschen, abtropfen lassen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten, den Mangold zugeben und 3 Min. mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.