

Written by  
Thomas Krättli

ONSITE

# LUGNEZER SAIBLING MIT KARTOFFELLUFT UND KERBELÖL

## KARTOFFELLUFT

300 g geschälte, gewürfelte Bergkartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie sehr weich sind.  
125 g Kochwasser und 100 g Rahm in den Thermomix geben, Kartoffeln dazugeben und alles ganz fein mixen.

Mit etwas Butter und Muskatnuss abschmecken.

Alles durch ein Sieb passieren.

In den Rahmbläser abfüllen und 2 Patronen dazu drücken.

## SAIBLING

Den Fisch entgräten und die Haut abziehen.

Leicht salzen und pfeffern.

Im Backofen oder Steamer bei 80 Grad kurz pochieren.

## KERBELÖL

2 dl Olivenöl auf 45 Grad erhitzen.

Kerbel und wenig Salz dazugeben und circa 1 Stunde ziehen lassen.

Alles mixen und passieren.