

# SAIBLINGFILET MIT OLIVENÖL-HOLLANDAISE

---

## Zutaten

- 600g Blattspinat
- 2 Sardellenfilets
- 4 EL Olivenöl
- [Himalayasalz](#)
- 4 grosse Saiblingfilets

## Zutaten - Hollandaise

- 1 dl Olivenöl
- 5 [weisse Pfefferkörner](#)
- 1 Schalotte
- 3 EL Weissweinessig
- 1 dl Weisswein
- 3 Ei gelb
- [Himalayasalz](#)
- wenig Zitronensaft zum Abschmecken
- 5 schwarze Oliven ohne Stein
- 1 [Peperoncino](#) fein gehackt

Blattspinat gründlich waschen. Tropfnass in eine Pfanne geben. Zudeckt dämpfen, bis er zusammengefallen ist. Spinat kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Für die Hollandaise Öl handwarm (ca. 37 °C) erwärmen. Pfefferkörner zerdrücken. Schalotte hacken. Beides mit Essig und Wein bei grosser Hitze auf  $\frac{3}{4}$  dl einkochen lassen (Reduktion). Reduktion absieben. Mit den Eigelb in eine Chromstahlschüssel geben. Über einem heissen Wasserbad zu einer schaumigen Creme aufschlagen. Öl im Fadenlauf dazurühren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Oliven und Peperoncino hacken und begeben. Sauce über einem heissen Wasserbad warm halten. Sardellenfilets sehr fein hacken. In etwas Öl erhitzen. Spinat dazugeben und heiss werden lassen. Mit Salz abschmecken. Saiblingfilets mit Salz würzen. Im restlichen Öl auf der Hautseite 1½ Minuten braten, wenden und ca. 1 Minute fertig braten. Auf dem Spinat anrichten. Mit Olivenöl-Hollandaise servieren.

*La Cucina*

