Geräucherter Saibling mit pesto alle cima di rapa

Cima de rapa (Stengelkohl) besitzt einen kräftigen Kohlgeschmack, der deutlich an Broccoli erinnert. In Italien, Portugal, im Nordwesten Spaniens und auch in der Türkei ist er ein beliebtes Wintergemüse. Hierzulande findet man ihn denn auch am ehesten im Italiener- oder Türkenladen.

Als Pesto zubereitet schmeckt er krautig und frisch. Wers pikant mag gibt nach Belieben etwas Chilischote dazu. Die kalte Saucencrème passt vorzüglich zu Geräuchtem, ob Fleisch oder Fisch, und auch zu rezentem Käse.

Die rezeptierte Pesto-Menge reicht für gut 4 Portionen. Pesto lässt sich gut ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten (2 Portionen)

500g	Cima di rapa
2	Knoblauchzehen
30g	Pinienkerne, grob gehackt
1/2El	Zitronensaft
30g	Parmesan
5cl	Olivenöl zum Andünsten
ca.1dl	Olivenöl zum Untermischen
	Salz und Pfeffer
2	geräucherte Saiblingfilets à 150g

Zubereitung

Cima di rapa gründlich unter fliessendem Wasser abspülen, damit allfällige Sandreste ausfallen. Die Strunke und die dicken, vor allem die äusseren, Stengelteile grosszügig wegschneiden. Danach in grobe Stücke schneiden.

Gerüsteter Cima di rapa in reichlich Olivenöl andünsten bis er deutlich zusammenfällt. Dabei häufig wenden. 1dl Wasser zugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren lassen bis die Stengelteile weich sind. Offen weiterschmoren, Zitronensaft, fein gehackter Knoblauch und Pinienkerne zugeben, dabei häufig umrühren damit die Flüssigkeit gut verdampft. Sobald der Pfannenboden nahezu trocken ist, Pfanne vom Herd ziehen und auskühlen lassen.

In ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer pürieren. Olivenöl dazuträufeln bis eine crèmige Paste entsteht.

Pesto in eine Schüssel geben und fein geriebener Parmesan untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorsicht: Salz brauchts nach der Zugabe vom Parmesan nur wenig.

Die geräucherten Saiblingfilets vor dem Anrichten 5-6 Minuten bei 60° im Ofen aufwärmen, so schmecken sie besser.

Cime di rapa gut ausdampfen lassen

MONO
CULT
IVAR
Frantoio Bio
MONINI