



Sendung vom: 09. Juni 2023

Gastkoch: Simon Lang (Hotel Maximilian's und Restaurant Sartory in Augsburg)

Sanft gegarte Fjordforelle mit Roggenbrotcreme, Vin Jaune Beurre-blanc, Salat von Shiitake, Passe Pierre und Frisée

Zutaten für 4 Personen:

Fjordforelle:

400g Fjordforellenfilet á 100g Stücke
80g Butter
etwas frischen Thymian
2 Scheiben Ingwer
1 angedrückte Knoblauchzehe
etwas Fleur de sel
Piment d'espelette

Zubereitung:

Das Fjordforellenfilet auf ein Blech oder Teller legen und mit Fleur de sel und Piment d'espelette würzen. Die Butter in einem Topf aufschäumen und die restlichen Zutaten dazugeben. Die Butter über den Fisch geben und alles mit Frischhaltefolie abdecken. Den Ofen auf 70Grad Umluft stellen und den Fisch für ca. 25- 30 Minuten glasig garen.

Roggenbrotcreme:

200g Roggenbrot vom Vortag in Würfel geschnitten
1 kleine Zwiebel in Würfel geschnitten
2 Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten
etwas Butter
150ml Gemüsebrühe
200ml Sahne
Salz
Piment d'espelette
1 Lorbeerblatt
etwas Harissa

**Zubereitung:**

Das Roggenbrot in Butter mit der Zwiebel und dem Knoblauch in einem breiten Topf anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und alles auf die Hälfte bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Nach und nach die Sahne dazugeben und solange leicht köcheln lassen, bis das Brot weich ist und eine cremige Konsistenz erreicht wird. Mit dem Stabmixer zu einem glatten Püree mixen, mit den Gewürzen abschmecken und gegebenenfalls mit Brühe oder Sahne nochmals die Creme verdünnen.

Vin Jaune Beurre Blanc

2 Schalotten in Würfel geschnitten
4 Champignons geviertelt
300ml Vin Jaune oder trockenen Weißwein
100ml Gemüsebrühe
200g kalte Butter gewürfelt
Fleur de sel
Piment d'espelette

Zubereitung:

Die Schalotten und Champignons in etwas Butter farblos anschwitzen, mit 200ml Vin Jaune ablöschen und auf die Hälfte bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Die Gemüsebrühe dazugeben und nochmals um die Hälfte reduzieren. Den Fond durch ein Sieb passieren und mit der kalten Butter montieren. Mit Fleur de sel und Piment d'espelette abschmecken. Die Sauce nur leicht erwärmen, nicht kochen lassen.

Salat von Shiitake, Passe Pierre und Frisée

50g Butter
100g frische Shiitake Pilze
50g Passe Pierre
etwas gelben Frisée
30ml Sojasauce
1 Spritzer Apfelessig

Zubereitung:

Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen, die Pilze goldgelb anbraten, Passe Pierre dazugeben und ganz kurz mit anschwitzen. Mit Sojasauce und Apfelessig ablöschen. Kurz vor dem Anrichten den Frisée unterheben.

REZEPT



Juni