

Dorschfilet mit Lauchstrohhaube an Champagner Limetten Schaum serviert mit Rahm Porree Risotto und Parmesanplätzchen

Rezept/ Zutaten

1 kg Dorschfilet
Gewürze, Mehl
3 Stangen Porree
3 Schalotten
6 EL Olivenöl
400 g Risottoreis (Carnaroli)
150 ml Weisswein
700 ml Gemüsefond
150 ml Rahm
80 g geriebener Parmesan
100 ml Champagner, 100 ml Brühe
2 Limetten, 1 Prise Zucker

Zubereitung

Parmesanplätzchen

Geriebener Parmesan auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen, bei ca. 190 Grad ca. 6 Min. im Ofen goldbraun backen.

Lauchstroh

Eine Porreestange in ca. 6 cm lange Stücke teilen, der Länge nach hauchdünn schneiden, waschen trocken tupfen in Öl frittieren. Auf Küchentuch abtropfen lassen.

Risotto

Zwei Schalotten fein würfeln, zwei Lauchstangen dünn schneiden und waschen. Das Olivenöl sanft erhitzen, die Schalotten und den Lauch dazu geben, leicht vorwürzen, den Risottoreis dazugeben unter Rühren mit andämpfen. Weisswein dazugeben etwas einreduzieren lassen. Nach und nach Gemüsefond dazugeben. Am Schluss 80 g frisch geriebener Parmesan und 100 ml Rahm unterheben und abschmecken.

Dorschfilet

In 8 gleich grosse Stücke schneiden, leicht würzen, melieren und in einer Pfanne von jeder Seite max. 2 Min. anbraten. Den Fisch direkt aus der Pfanne in Alufolie einpacken und im vorgeheizten Backofen bei ca. 160 Grad für 5-6 Min. ziehen lassen.

Champagner-Limettenschaum

Eine Schalotte gewürfelt in etwas Öl andünsten, würzen mit Champagner ablöschen und einreduzieren lassen mit Brühe aufgiessen. Limettensaft mit 50 g angeschlagenem Rahm unterheben und mit Pürierstab aufschäumen.