

Hauptgang (Fisch)

Rotbarsch-Medailon im Brickteigmantel auf Gemüsebeet mit Curry-Kokosschaum für 4 Personen



Rotbarschfilet im Brickteig:

800g Rotbarschfilet (Lions), 2 Eier getrennt, 3-4 EL Limettensaft, 1 St.Zitronengras, 8 Brickteigblätter, 2 EL Butterschmalz, Salz, Pfeffer, 75 g Sahne,

Das Rotbarschfilet in 8 gleich große Stücke a ca.75g schneiden, restliches Filet kleinschneiden und im Tiefkühlfach anfrieren lassen. Butterschmalz erhitzen, die Filets darin von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Limettensaft beträufeln, Zitronengras fein hacken und die angebratenen Filets damit bestreuen. Angefrorenes Filet im Mixer mit Sahne und Eiweiß zu einer Farce verarbeiten mit Salz, Limettensaft abwürzen. Ein Löffel Farce auf ein Brickteigblatt geben, ein Fischfilet daraufsetzen und zu einem Päckchen zusammendrehen, dann mit Eigelb bestreichen. Etwa 6 – 10 Minuten im Backofen backen.

Curry-Kokosschaum:

1 Apfel, 1 Schalotte, 75 g Butter, 2 EL Kokosraspel, 1-2 EL Curry, 0,1 l trockener Weißwein, 200 ml Geflügel Fond, 5 EL, Noilly Prat, 75 g Sahne, 75 g Crème Fraiche, Salz, Pfeffer, Zucker, 3-4 EL Orangensaft

für die Soße Apfel und Schalotten schälen und würfeln.15 g Butter in einem Topf schmelzen, Apfel, Schalotten und Kokosraspel darin andünsten. Mit Curry bestäuben und leicht anrösten. Weißwein, Fond und Vermouth zufügen und ca. 15 Minuten einkochen lassen.75 g Sahne und Crème Fraiche unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Orangensaft abschmecken. Restliche gut gekühlte Butter nach und nach unterrühren, kurz mitkochen und die Soße pürieren. Soße durch ein Sieb streichen, vor dem anrichten kurz mit dem Pürierstab zu einem Schaum pürieren.

Gemüsebeet:

200 g Sojasprossen, 200 g Zuckerschoten, 1 rote Paprika, 100 g Bambus (Asia Shop), 100 g Shiitake Pilze, 2 St. Pak-Choi, 100 g Karotten

Das Gemüse in feine Streifen schneiden, im Sesamöl anbraten und mit Salz, gehacktem Ingwer und Currypulver abschmecken.