

SANFT GEGARTER HEILBUTT MIT TOPINAMBURPÜREE, WALDPILZEN UND SAUERRAHMSCHAUM

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für das Püree:

400 g große Topinambur
50 g Butter
feines Salz
½ TL Zucker
100 ml Geflügelfond
50 ml Sahne Chili a.d. Mühle

Die Topinambur rundherum abschälen und in Würfel schneiden.

Die Butter in einem flachen Topf erhitzen und die Topinamburwürfel hineingeben. Danach mit Salz, Zucker würzen und mit Backpapier abdecken. So gart das Gemüse in die ersten 10 Minuten bei mittlerer Temperatur in sich.

Anschließend mit Geflügelfond aufgießen und ca. weitere 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren weich garen.

Zum Schluss mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr fein pürieren, Sahne zugeben und mit Salz, Chili aus der Mühle abschmecken.

Für den Sauerrahmespuma:

100 ml flüssige Butter
1 Ei Größe M
2 Eigelbe Größe M
Saft von 1 Zitrone
150 g Sauerrahm
feines Salz, schwarzer Pfeffer a.d. Mühle
1 Sahne Siphon 0,5*
2 Patronen
*Saint Pierre

Die Butter zusammen mit den Eiern, Zitronensaft, Sauerrahm in einem Mixbecher fein mixen und kräftig mit Salz, schwarzem Pfeffer abschmecken. Anschließend durch ein feines Sieb laufen lassen.

Die Flüssigkeit nun in die Espumaflasche füllen und in einem Wasserbad heiß stellen. Dabei die Flasche bei stetig ansteigender Hitze erwärmen (max. 85°C) und gelegentlich schütteln.



SANFT GEGARTER HEILBUTT MIT TOPINAMBURPÜREE, WALDPILZEN UND SAUERRAHMSCHAUM

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für den Heilbutt

2 junge angedrückte
Knoblauchzehen
2 Thymianzweige
2-3 EL Olivenöl
feines Salz, schwarzer Pfeffer a.d.
Mühle
4 Heilbuttfillets, küchenfertig ohne
Haut und Gräten

Knoblauch, Thymian auf das Backblech
legen und mit 1 EL Olivenöl benetzen.
Danach mit Salz, Pfeffer würzen und die
Filets darauf legen. Erneut würzen und
den Fisch mit 1-2 EL Olivenöl einreiben.

Anschließend eng mit Frischhaltefolie
bedecken und im vorgeheizten Backofen
bei ca. 80 °C Ober- Unterhitze, zweiter
Schiene indirekt 8-10 Minuten sanft
garen.

Danach den Ofen ausschalten und
weitere 3-4 Minuten ziehen lassen. Vor
dem Servieren die Folie entfernen.

Für die Pilze

200 g gemischte Pilze
(z.B. Steinpilze, Austernpilze,
Kräuterseitlinge je nach Saison)
1 Schalotte
1 junge Knoblauchzehe
1 EL Butterschmalz
feines Salz, schwarzer Pfeffer a.d.
Mühle
2 EL gehackter Kerbel

Die Pilze putzen, grob der Faser nach
schneiden und abzupfen.
Schalotte, Knoblauch schälen und
würfeln.

Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen
und die Pilze goldbraun anbraten.
Schalotten, Knoblauch zugeben und kurz
mitbraten.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer würzen und
Kerbel verfeinern.

Zum Anrichten

1 Schale Gartenkresse

Zum Servieren das Püree in die tiefen
Teller geben. Die Pilze darum verteilen.
Den Fisch auf das Püree setzen und
reichlich Schaumzugabe. Zum Schluss
mit Gartenkresse vollenden.