

Menükarte



Heute empfehlen wir:

Felchenfilet auf Schwarzwurzeln mit Rotwein-Schalotten-Sobe

Zutaten (für 2 Portionen)

2 Stück Felchenfilets mit Haut ca. 150g

12 Stück Schwarzwurzeln
(Wer sich aufwendige Arbeit sparen will, nimmt sie aus dem Glas)

1 Stück Zitrone

Je 100ml Wermut (trocken) & Portwein, Spätburgunder, Sahne

4 Stück Schalotten

1 EL Sobenbinder (hell)

2 EL Creme fraîche

4 TL Kalte Butter

Salz, Pfeffer, 1 Zweig Thymian, Kerbel, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Falls Sie frische Schwarzwurzeln zubereiten wollen, diese schälen (mit Handschuhen, da sie sonst die Finger verkleben), und ca. 20 min im Salzwasser mit 2 EL Zitronensaft gar kochen. Entweder 100ml vom Sud auffangen (oder bei Schwarzwurzeln aus dem Glas 100ml von der Flüssigkeit auffangen). Diesen Sud mit 100 ml trockenem Wermut zur Hälfte einkochen lassen. 100 ml Sahne und 1 EL hellen Sobenbinder einrühren und 1 Minute kochen lassen.

2 EL Creme fraîche unterrühren, mit Salz, Cayennepfeffer und gehacktem Kerbel würzen. Die Schwarzwurzeln unterheben und warm halten.

4 Schalotten halbieren, kurz in Salzwasser abkochen und abgießen. Mit einem Zweig Thymian und je 100 ml Portwein und Spätburgunder aufkochen und um ein Viertel einkochen lassen. Durch ein Sieb geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und 4 TL kalte Butter unterheben. Felchenfilets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und auf der Hautseite ca. 3 Minuten in heißem Öl kross anbraten, wenden und auf der anderen Seite fertig braten.

Auf die Schwarzwurzeln geben und mit der Rotweinsobe umgießen

Dazu passt Kartoffelpüree mit etwas Meerrettich verfeinert..

Guten Appetit!