

Steirischer Wurzelfisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für den Pochierfond den Wein fast komplett einkochen, dann den Fischfond hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Das Wurzelgemüse und die Zwiebelstreifen im Pochierfond knackig blanchieren. Dann die Fischfilets einlegen, den Topf bedecken, von der Hitze nehmen und den Fisch glasig ziehen lassen, das dauert etwa 7 Minuten. Gemüse und Fisch mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Den Pochierfond noch mithilfe eines Stabmixers mit der Butter binden und mit Salz, Dijon-Senf und Himbeeressig abschmecken. Über den Fisch und das Wurzelwerk gießen und mit viel frischem Kren, Schnittlauch und etwas Kernöl garnieren. Am besten mit Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln servieren.



ZUTATEN

1/2 l Weißwein, trocken

1/2 l Fischfond

500 g Wurzelgemüse, in feinen Streifen (Karotten, Gelbe Rüben, Sellerie, Lauch)

2 Zwiebeln, in feinen Streifen

600 g Fischfilets, 4 dicke Stücke à 150 g (Waller-, Zander- oder gerne auch Reinankenfilets, wie ein Rollmops zusammengerollt)

125 g Butter

Salz

1 großer EL Dijon-Senf

60 ml Himbeeressig (oder ein anderer Essig nach Wahl, etwa Weißwein- oder Apfelessig)

Schnittlauch

Kren

Kernöl