Nah&Frisch



Lukas Nagl | Professional

Steirischer Wurzelfisch

Griaß di Rezepte | Fischgerichte | Weihnachten

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