Nah&Frisch

Steirisches Branzinofilet

Johann Schmuck Professional

Steirisches Branzinofilet

Hauptspeise Fischgerichte

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○ **Zeit:** **60 min.**

Einen halben Kohlrabi in feine Streifen schneiden, mit Salz & einem Schuss Essig marinieren.

Die andere Hälfte vom Kohlrabi und die rote Rübe in feine Würfel schneiden, in Butter anschwitzen und nach und nach mit dem roten Rübensaft aufgießen, bis die Würfel noch einen leichten Biss haben. Ganz zum Schluss die Ribisel beimengen und warm halten.

Die Fischfilets mit Salz und Zitronenzester würzen und auf der Hautseite langsam in Öl braten. Zum Schluss einen Löffel Butter hinzufügen, das Fischfilet bis es glasig gebraten ist immer wieder mit der flüssigen Butter übergießen.

Für den Fischschaum den Fond mit den Kräutern, den Schalotten und dem Wurzelgemüse etwa eine Stunde langsam köcheln, dann abseihen, das Schlagobers beigeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und schaumig aufmixen.

Kohlrabi und rote Rüben am Teller anrichten, das Fischfilet darauf drapieren und mit dem Schaum übergießen.

Zutaten

- 4 Stk. steirische Branzino Filets
- 1 Kohlrabi
- 1 rote Rübe
- 200 ml roter Rübensaft
- 1 Tasse frische Ribisel

- **Fischschaum**
- 500 ml Fischfond
- 1 Bund Wurzelgemüse
- Lorbeerblätter, Pfefferkörner
- Thymianzweige
- 2 Schalotten
- 100 ml Schlagobers