

Gebratener Loup de Mer unter der gelaugten Pffifferlingkruste



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten für 10 Portionen:

- 4 Stück FF-Laugenstange (Art. 5096)
- 1800 g Filet vom Loup de Mer
- 300 g Pffifferlinge
- 10 Eigelb
- 1 Dillzweig
- 100 g Butter
- 5 Stück Hummer à 500-600g
- 1 Msp Kümmel
- 500 g Thai-Spargel
- 0,2 l Fischfond
- 0,2 l Sahne
- 0,2 l trockener Riesling
- 30 g Butter
- Salz u. Pfeffer
- 4 cl. Safranessig- / Balsam vom Wein-
essigut Doktorenhof
- 8 cl. Weißwein
- 1 Zitrone
- Worcestersauce
- 1000 g Trüffel- / Vitelottekaroffeln

Zubereitung:

Die Filets Loup de Mer mit Salz, Zitrone und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Laugenstangen mit den zuvor angeschwitzten Pffifferlingen zerkleinern und zusammen mit 5 Eigelb, dem gezupften Dill und der Butter die Kruste herstellen.

Die Hummer ca. 8 Min. in sprudelndem Wasser mit etwas Salz, Zitrone und dem Kümmel köcheln lassen. Danach den Hummerschwanz und die Scheren ausbrechen und das Fleisch zur Seite legen. Den grünen Spargel ca. 7 Min. mit Salz, Zucker und Zitrone kochen, danach in Stücke schneiden. Die Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Den Fischfond etwas reduzieren, die Sahne und den Riesling zugeben, abschmecken und mit der Butter montieren. Das Eigelb mit den restlichen Zutaten zusammen auf dem Wasserbad zur Sabayone aufschlagen. Danach den zerkleinerten Hummer und Spargel in der Soße temperieren, aber nicht aufkochen. Den Fisch glasig, mit der Kruste bestreichen und gratinieren. Alles zusammen anrichten und mit der Safranessig-
bayone nappieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH