

Folge vom 27. November 2020

Es gibt Heute:

Seeforelle, konfiert, warmer Radicchio Salat, Beurre
Blanc

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 4 Seeforelle Steaks à 90g, ohne Haut & Gräten
- Braune Butter
- ¼ Kopf Radicchio Salat
- Salz, Zucker
- 1 EL Olivenöl, 1 EL gereifter Balsamessi
- 1 EL Butter
- ½ kleine Zwiebel
- 3 Champignons3 Champignons
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderkörner zerdrücken
- 2 Nelken
- Thymian
- 150ml Weißwein
- 150ml Noilly Prat
- 750ml Gemüsefond
- 500ml Sahne
- 70 g Butter

Küchentools:

- 1 tiefe Pfanne
- 1 Brett
- scharfe Messer
- Messbecher
- Bratenthermometer (kein Muss)
- Bunsenbrenner (kein Muss)
- 1 Sieb
- 1 Schneebesen
- 1 Stabmixer

Zubereitung:

Für die Beurre Blanc Zwiebel, Champignons, Lorbeerblatt, Wacholderkörner, Salz, Nelken, Thymian in Butter anschwitzen.

Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Gemüsefond dazugeben und ein reduzieren. Mit Salz & Pfeffer würzen. Sahne dazugeben und nochmals reduzieren. Durch ein Sieb abseihen und mit Butter montieren. Mit Salz & Pfeffer nachschmecken. Sauce darf nicht mehr aufkochen.

Braune Butter auf 60 °C erhitzen. Einen Bratenthermometer zur Hilfe nehmen.

Die Steaks in die Butter einlegen bis diese glasig gegart sind. Herausnehmen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Mit Fleur de Sel würzen.

Radicchio in kleine Stücke reißen und waschen. Gut abtrocknen und in einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Radicchio –Stücke darin an sautieren und mit Salz, Zucker würzen. Mit Balsamessig ablöschen und sofort aus der Pfanne auf einen Teller geben. Warm halten.

Die Beurre Blanc mit einem Stabmixer schäumen und über den warmen Radicchio Salat geben. Geflämmte Forelle – Steaks darauf setzen. Mit Gabel und Löffel servieren.