

Fisch-Timbale mit karamellisiertem Sellerie

Für 2 Personen

300 g Rotzungenfilets	200 g Räucherlachs, am Stück	1 Knolle Sellerie
1 Zitrone, unbehandelt	0,25 Bund Petersilie, kraus	2 Eier
40 g Butter	100 ml Sahne	200 ml Fischfond
60 g Zucker	1 TL Cayennepfeffer	Salz

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Förmchen mit einem Teelöffel Butter einfetten. Die Petersilie zupfen, fein hacken und in die Förmchen geben. Die Rotzungenfilets und den Lachs halbieren. Die Lagen mit der Butter bestreichen und abwechselnd in die Förmchen schichten. Mit Alufolie abdecken und kalt stellen. Den Sellerie schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Fischfond ablöschen. So lange köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sellerie schälen, klein schneiden, zugeben und weich kochen. Anschließend vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Die Auflaufförmchen in eine Pfanne geben und mit Wasser auffüllen. Kurz aufkochen lassen und anschließend in den Ofen geben. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Saft mit dem restlichen Fischfond aufkochen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit der Sahne vermengen. Unter ständigem Rühren die Sahne zu dem Fischfond geben. Die Soße mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Sellerie auf den Tellern anrichten. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und die Fischtimbale darauf stürzen. Die Soße über das Ganze geben und servieren.

Francois Rominger am 23. März 2010