

Blaufelchen-Filet, Weißbier-Schaum, Rösti, Salat, Birnen

Für zwei Personen

Für das Blaufelchenfilet:

2 Blaufelchenfilets à 180 g	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Zitrone	500 g Butter	Salz

Für den Weißbierschaum:

1 Schalotte	100 ml Weißbier	50 ml Apfelsaft
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 Scheiben Ingwer
200 ml süße Sahne	Salz	Pfeffer
2 EL rote Pfefferbeeren		

Für den Rösti:

1 große Kartoffel	1 Ei	1 Schalotte
1 EL Speisestärke	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Vogerlsalat:

100 g Feldsalat	1 feste Birne	50 g Walnusskerne
2 EL steir. Kürbiskernöl	2 EL Himbeeressig	2 EL Honig
1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Blaufelchenfilet:

Die Butter auf 50 Grad vorwärmen. Zitrone waschen, trockentupfen und Scheiben abschneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zitronenscheiben, Rosmarin und Thymian in die Butter einlegen.

Fischfilet salzen und in warmer Butter für ca. 20 Minuten (je nach Dicke des Filets) garziehen lassen.

Für den Weißbierschaum:

Schalotte abziehen und feinschneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Ingwer schälen und feinschneiden. Eine Reduktion aus der Schalotte, Weißbier, Apfelsaft, Thymian, Rosmarin, Ingwer, Sahne, Salz und Pfeffer herstellen.

Durchsieben und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Rote Pfefferbeeren im Mörser zerstoßen und auf dem Schaum anrichten.

Für den Rösti:

Kartoffel schälen und grob reiben. Schalotte abziehen und reiben. Kartoffel mit dem Ei, der geriebenen Schalotte und der Speisestärke vermengen und mit Pfeffer würzen. Im tiefen Öl ausbacken.

Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für den Vogerlsalat:

Salat waschen und trockenschleudern.

Dressing aus Öl, Essig, Senf, 1 EL Honig, Salz und Pfeffer herstellen. Den Salat damit marinieren.

Birne waschen, trockentupfen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne mit Butter die Birnenspalten anbraten.

Walnusskerne in einer heißen Pfanne rösten und mit Honig glasieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 12. November 2018