

Dorade mit Eigelb, Balsamico-Schaum und Belugalinsen

Für zwei Personen

Für die Dorade:

2 Doradenfilets à 180 g	2 Eier	1 EL Mehl
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Balsamico-Schaum:

50 g Butter	100 ml Sahne	10 ml weißer Balsamico
100 ml Fischfond	4 Nelken	Salz, Pfeffer

Für die Linsen:

100 g Belugalinsen	1 Karotte	$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie
1 Zwiebel	1 EL Crème-fraîche	200 ml Gemüsefond
50 ml Balsamico	1 EL Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
40 g Butter	Salz	

Für die Dorade mit Eigelb:

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in Butterschmalz kross braten. Wenn die Filets auf der Hautseite kross sind, diese herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Eier in einer beschichteten Pfanne als Spiegeleier braten. Wenn das Eigelb wachsw weich ist, die Eigelbe mit einem Ringausstecher vorsichtig ausstechen und auf den Fisch setzen.

Lin sen auf einem tiefen Teller anrichten, den Fisch daraufsetzen und mit Balsamico-Schaum versehen.

Für den Balsamico-Schaum:

Fischfond und Balsamico in einem Topf erwärmen, die Nelken hineingeben und kurz ziehen lassen. Butter und Sahne hinzugeben, kurz aufkochen, Hitze wieder reduzieren.

Die Nelken mit einer Schaumkelle herausnehmen und die Flüssigkeit mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die Linsen:

Die Linsen für etwa 10 Minuten in kochendem Wasser gar kochen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Karotte und Sellerie schälen, von den Enden befreien und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Karotten- und Selleriewürfel hinzugeben, dann mit dem Mehl bestäuben, mit dem Gemüsefond ablöschen und aufkochen.

Die gegarten Linsen, Balsamico, mit Salz und Zucker abschmecken und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Anrichten noch Crème fraîche einrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 09. November 2018