

Hecht im Senfsud mit gegrillter Peperoni

Für zwei Personen

Für den Hecht:

2 Hechtfilets mit Haut	$\frac{1}{2}$ Knoblauchknolle	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb
1 EL Butter	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Senfsud:

100 g TK-Erbsen	50 g Pancetta	1 Schalotte
100 ml Sahne	1 EL Butter	150 ml Geflügelfond
2 EL körniger Senf	Salz	Pfeffer

Für die gegrillte Peperoni:

6 Morcheln	1 große rote Peperoni	30 g Pancetta
$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 EL Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

30 g Wildkräuter

Für den Hecht:

Die Fischfilets bei mäßiger Temperatur in einer Pfanne auf der Hautseite mit etwas Öl braten, bzw. ziehen lassen. Kurz vor dem Ende der Garzeit Rosmarin und die halbierte Knoblauchknolle mit der Schnittseite nach unten mit in die Pfanne geben. Butter dazugeben. Schmelzen lassen und Fisch immer wieder mit der geschmolzenen, aromatisierten Butter übergießen bis er den perfekten Garpunkt erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronenabrieb bestreuen.

Für den Senfsud:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Pancetta in kleine Stücke schneiden. Beides in einer Pfanne mit Butter anbraten. Dann Sahne hinzugeben, Senf einrühren. Mit Fond aufgießen und kurz aufkochen lassen. Hitze reduzieren, Erbsen in die Sauce geben und gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die gegrillte Peperoni:

Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Pancetta in kleine Stücke schneiden. Beides in der Butter glasig andünsten. Rosmarin und Thymian dazugeben. Peperoni waschen, Morcheln putzen. Beides im Ganzen mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Wildkräutern garnieren.

Robin Pietsch am 24. Mai 2024