

Gratiniertes Fisch-Ragout in der Austern-Schale

Für 4 Personen

2 Fenchelknollen mit Grün	70 g Butter	Salz, Pfeffer
1 Schalotte	100 ml Weißwein	3 weiße Pfefferkörner
1 Bund Schnittlauch	2 Eigelbe	300 g versch. Fischfilets

Fenchel waschen, putzen, trockenreiben. Fenchelgrün abschneiden und beiseite legen. Fenchel halbieren und den harten Strunk herausschneiden. Fenchel in feine Würfel schneiden. 10 g Butter einem Topf erhitzen Fenchelwürfel darin ca. 10 Minuten weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotte schälen und kleinschneiden. Mit den Fenchelabschnitten, Wein, 100 ml Wasser, Salz und Pfefferkörnern um die Hälfte einköcheln lassen. 50 g Butter schmelzen. Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Fenchelsud durch ein Sieb in eine Schüssel geben, mit den Eigelben mischen und über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Die geschmolzene Butter nach und nach zugeben, mit Salz würzen. Fein gehacktes Fenchelgrün und Schnittlauch unterrühren. Die Fischfilets abspülen, trockentupfen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Fischstücke salzen und von allen Seiten, in 10 g Butter, anbraten. Fischstücke mit dem Fenchelgemüse in Austernschalen oder kleine Auflaufförmchen (ca. 5 cm Durchmesser) füllen. Fenchel-Weinsauce darüber träufeln. Unter dem heißen Backofengrill ca. 5 Minuten goldbraun überbacken. Grobes Salz auf Teller geben und die Austernschalen darauf stellen, damit sie Halt haben.

Jacqueline Amirfallah am 03. Juli 2013