

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Seeteufel gebeizt

mit Safran an
Hummer-Sauce



Zutaten für 4 Personen

FISCH:

480g Filet, ganz
25g Meersalz
15g Zucker
5g Rosa Pfeffer, zerdrückt
10g Dill, gehackt
1 Prise Safran
1g Schwarzer Pfeffer, gemahlen

HUMMER-SAUCE:

1dl Weisswein
1dl Fischfond
1 Schalotte, gehackt
5 Weisse Pfefferkörner, zerdrückt
2 Thymianzweige
1dl Vollrahm
40g Hummerbutter
10cl Cognac
Beurre Manié

«CHITTARINE CON NERO DI SEPPIA»:

250g Pasta
4 EL Olivenöl
Petersilie oder Basilikum
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Seeteufel gebeizt

mit Safran an
Hummer-Sauce

Vorbereiten

FISCH:
Meersalz, Zucker, Rosa und Schwarzer Pfeffer, Dill und Safran mischen. Filet mit der Mischung einreiben und mindestens 30 Min. beizen. Filet aus der Beize nehmen und satt in Folie einwickeln.

Zubereiten

FISCH:
Filet im Wasserbad während 20 Min. pochieren.
Oder: Fisch im Steamer bei 75 °C während 30 Min. im Dampf pochieren.
Die Temperatur im Inneren des Filets soll 52 °C betragen.

HUMMER-SAUCE:

Schalotten in Butter dünsten. Mit Weisswein ablöschen. Thymianzweige und Pfeffer dazu. Mit Fischfond auffüllen und auf einen Drittel reduzieren. Fond absieben. Hummerbutter und Vollrahm dazugeben. Nochmals 5 Min. köcheln. Die Sauce mit Beurre Manié binden, abschmecken und mit Cognac verfeinern.

«CHITTARINE CON NERO DI SEPPIA»:

Pasta in reichlich siedendem Salzwasser «al dente» garen. Pasta abgiessen. – Beachten: Etwas Pastawasser in ein Schälchen abschöpfen! – Pasta abtropfen, dann mit dem Olivenöl, dem Pastawasser und mit Salz und Pfeffer würzen. Warmhalten.

Anrichten

Filet aus der Folie nehmen und in gleichmässige Tranchen schneiden. Pasta in der Mitte der Teller anrichten. Filettranchen auf Pasta legen. Hummersauce auf die Teller verteilen. Nach Belieben mit Petersilie oder Basilikum garnieren. Servieren.

Tipp

Der Fisch kann auch kalt serviert werden. Dazu: Eine Sauce Rouille.

Für dieses Gericht eignet sich auch Dorsch Royal.