

Johann Lafer | Loup de mer - Sandwich mit karamellisierten Schwarzwurzeln

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Loup de mer - Filet
- 100 g Zanderfilet
- 5 Schwarzwurzeln
- 1 Kastenweißbrot
- 4 EL Sahne
- 200 ml Milch
- 100 ml Fischfond
- 15 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Kerbelblätter
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Puderzucker
- Salz
- Pfeffer
- Einige schwarze Trüffelspäne

Zubereitung:

Das Brot entrinden und ca. 2 Stunden ins Tiefkühlfach legen.

Das Loup de mer - Filet waschen, trocken tupfen, in 4 Stücke schneiden und kühl stellen.

Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und im Tiefkühlfach leicht anfrieren lassen. Anschließend mit der Sahne im Küchenmixer fein pürieren. Die Farce durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen.

Die Schwarzwurzeln unter fließendem kaltem Wasser schälen und sofort in der Milch einlegen, damit sie sich nicht verfärben. Die Stangen schräg in dünne Scheiben schneiden und wieder in die Milch legen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schwarzwurzeln aus der Milch nehmen, gut abtropfen lassen und in der Butter andünsten. Den Puderzucker darüberstäuben, leicht karamellisieren und mit dem Fond ablöschen. Die Schwarzwurzeln bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie untermischen.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben.

Von dem tiefgekühlten Brot mit der Aufschnittmaschine der Länge nach 4 ca. 3 mm dicke Scheiben abschneiden. Das restliche Brot anderweitig verwenden. Die Fischfiletstücke mit Salz und Pfeffer würzen und dünn mit der Farce bestreichen. Trüffelspäne darübergerben und die Filetstücke einrollen. Die Brotscheiben ebenfalls mit der Farce bestreichen, um die Fischröllchen wickeln und leicht andrücken.

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fisch-Sandwiches darin rundum anbraten. Anschließend die Sandwiches auf das Ofengitter setzen und im Backofen 4 – 6 Minuten fertig garen.

Den Kerbel waschen und trocken tupfen. Die karamellisierten Schwarzwurzeln auf Tellern anrichten, die Fisch-Sandwiches daraufsetzen und mit dem Kerbel garniert servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 19.01.2008

Prominente Gäste: Ariella Ahrens & Semino Rossi