

Kochwerkstatt

GASTRONOMIE NEU ERLEBEN

LOUP DE MER

MIT RISOTTO UND ERBSENPÜREE

METRO



Zutaten: (für 10 Personen)

Loup de Mer:

- 1200 g Loup de Mer, filetiert
- 35 g Salz
- 35 g Zucker
- 30 g Knorr Professional Konzentrierter Fond · Fisch
- 1500 ml Wasser
- N. B. Olivenöl

Risotto:

- 80 g Chorizo, gewürfelt
- 60 g Schalotten, Brunoises
- 300 g Risottoreis
- 120 ml Weißwein
- 15 g Knorr Professional Hühner-Kraftbouillon
- 500 ml Wasser
- 30 g Parmesan, gerieben
- N. B. Lorbeerblätter
- N. B. Olivenöl
- N. G. Salz
- N. G. Pfeffer

Erbsenpüree:

- 500 g Erbsen, tiefgekühlt
- 60 ml Sahne

Ochsenherztomaten:

- 400 g Ochsenherztomaten
- N. B. Olivenöl
- N. B. schwarzer Pfeffer

Garnitur:

- 120 g Fenchel
- 30 ml Läuterzucker
- 100 g Hellmann's Real Mayonnaise
- 1 g Safran

Zubereitung:

Loup de Mer:

Salz, Zucker, Wasser und Fischfond gut mischen. Frische Fischfilets 12 Stunden bzw. gefrorene 14 Stunden darin einlegen. Wasser abgießen und nicht weiterverwenden. Filets abspülen und in Olivenöl anbraten.

Risotto:

Chorizo auslassen, Schalotten und Olivenöl zugeben und anschwitzen. Reis zugeben, kurz mitrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Lorbeerblätter zugeben. Hühner-Kraftbouillon mit Wasser mischen und nach und nach zu dem Risotto geben. Kurz vor dem Anrichten den Parmesan unterheben sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erbsenpüree:

Erbsen mit Sahne in einen Pacojet-Becher füllen und pacossieren. Danach erhitzen.

Ochsenherztomaten:

Tomaten in Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl angrillen. Mit Pfeffer würzen.

Garnitur:

Fenchel hauchdünn aufschneiden und durch den Läuterzucker ziehen. Über Nacht in einem Dehydrator trocknen. Mayonnaise mit dem Safran glatt rühren.



Alle Angebote sind freibleibend.
Verkauf nur an Wiederverkäufer und gewerbliche Verbraucher.

METRO