KONFIERTER SAIBLING, KARTOFFELPÜREE MIT ZERMATTER BERGFICHTE

01 MÄRZ 2017
GOURMET-RESTAURANT CORBEAU D'OR IM HOTEL MIRABEAU, ZERMATT – REZEPT VON SOUS CHEF HANNES URBAN

Das Rezept zeigt grossen regionalen Charakter, da es ausschliesslich aus regionalen Produkten zubereitet wird. Dies alles mit einem modernen Flair.

ZUTATEN SAIBLING

1 grosser	Saibling
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
	Kochfeste Beutel

ZUBEREITUNG SAIBLING

Den Saibling filetieren und in 4 gleich große Stücke schneiden. Vakumieren mit Olivenöl und dann bei 80°C 5 Minuten im Wasserbad pochieren, herausnehmen und kurz mit Olivenöl auf der Hautseite anbraten.

ZUBEREITUNG BUTTERFICHTENFOND

Der Fond wird mit Arvennadeln zubereitet Tageszeit und Jahreszeit spielt da keine Rolle. Die Butter wird einfach flüssig gemacht und dann kommen die vorgewaschenen Nadeln in die flüssige Butter und werden ein paar Stunden darin eingelegt. Die Nadel kommen aus Zermatt.

ZUTATEN KARTOFFELPÜREE MIT BERGFICHTE (ARVE)

400g	Kartoffeln
100ml	Flüssige Sahne
100ml	Milch
50ml	Arvenfond mit Butter

ZUBEREITUNG KARTOFFELPÜREE MIT BERGFICHTE (ARVE)

Kartoffeln kochen, Rahm, Milch Butterfond erhitzen und unter die Kartoffeln rühren.

ZUTATEN ROTE BEETE

2 grosse	rote Beete (roh)
50g	Zucker
100ml	klarer Gemüsefond

ZUBEREITUNG ROTE BEETE

KARTOFFELN KOCHEN, RAHM, MILCH BUTTERFOND ERHITZEN UND UNTER DIE KARTOFFELN RÜHREN.

ANRICHTEN

Purée mit einem großen Löffel auf dem Teller streichen. Den Fisch und die roten Beete darauf anrichten und mit ein paar Tannennadel ausgarnieren.

WEINEMPFEHLUNG

Chardonnay de Sierre, 2011
Maurice Zufferey
Muraz-sur-Sierre, Wallis