

**Frisch gekocht**  
**Dienstag, 23. August 2016**



**Rezept von Richard Rauch**

### **Huchen im Baguette mit Brunnenkressepüree und Limettenschaum**

**35 Minuten / aufwendig**



#### **Zutaten für 4 Personen**

600 g Huchenfilet, Koriander aus der Mühle, ca. 5 Tage altes Baguette (in 1-2 mm-Scheiben geschnitten), Salz, 3 EL Butter, Thymian, Olivenöl.

Für das Brunnenkressepüree:

500 g Brunnenkresse, Salz, 20 g Butter, 15 g Mehl, 100 ml Milch, 100 ml Rindsuppe, Verjus.

Für den Limettenschaum:

100 ml Weißwein, 100 ml Wermut, Schale und Saft von 2 Limetten, Salz, Estragon-Senf, 300 ml Fischfond, 100 ml Schlagobers, 100 g Butter, ev. etwas Stärke, ev. 1 Messerspitze Sojalecithin.

Außerdem:

fein gehobelte bunte Radieschen.

#### **Zubereitung**

Baguette hauchdünn aufschneiden (gelingt am besten mit einer Aufschneidemaschine). Das Huchenfilet von eventuell noch vorhandenen Gräten befreien und den Bauchlappen wegscheiden. Vom Filet die Haut abziehen und in 5-6 cm große Stücke schneiden. Mit Salz und Koriander würzen und in die Baguettescheiben einschlagen. In einer beschichteten Pfanne die Butter aufschäumen, Olivenöl zugeben und den Huchen beidseitig bei mäßiger Hitze braten.

Für das Püree Wasser aufkochen und kräftig salzen. Brunnenkresse von den groben Stielen befreien und kurz blanchieren. In Eiswasser abschrecken, abgießen und gut ausdrücken.

Für die Einmach Butter schmelzen, Mehl darin anschwitzen, mit Milch, Suppe und Verjus aufgießen. Mit einem Schneebesen sehr gut verrühren und 3 bis 4 Minuten kochen lassen. Brunnenkresse in einen Tourenmixer geben, die Einmach dazugeben und kräftig mixen.

Für den Limettenschaum Weißwein und Wermut auf ein Drittel der ursprünglichen Menge reduzieren. Mit Fischfond und Obers aufgießen, aufkochen und Estragon-Senf, geriebene Schale sowie Saft von den beiden Limetten hinzufügen. 10 Minuten ziehen lassen, abseihen und mit Butter aufmixen. Je nach Konsistenz mit etwas angerührter Stärke eindicken, salzen und schließlich mit Lecithin aufschäumen.

Huchen im Baguette mit Brunnenkressespinnat und Limettenschaum auf Tellern anrichten, mit bunten Radieschen garnieren.