

## REZEPTE KOCHROULETTE FOLGE 16



### REZEPT ANDREAS DÖLLERER

#### Eismeersaibling, Kapern-Fregola Sarda & Estragon-Beurre blanc

**40 Minuten/aufwendig**

Zutaten für 4 Personen: 4 Eismeersaibling-Filets à 70 g, Salz, Zitronenpfeffer, Butter, 1 Zweig Rosmarin, Olivenöl, Bohnenkraut.

Für die Kapern-Fregola Sarda: 200 g Fregola Sarda, 1 Schalotte (klein geschnitten), 4 cl Weißwein, 1 Zweig Thymian, 1 Liter kräftige Gemüsesuppe, 50 g geriebener Parmesan, 40 g Butter, 1 EL Kapernbeeren, Basilikum, 1 EL getrocknete Miniparadeiser, Salz, Pfeffer, geriebene Zitronenschale, Olivenöl.

Für die Estragon-Beurre blanc: 250 ml Weißwein, 250 ml Geflügelfond, 200 g Butter, 5 Zweige Estragon, Salz, Cayennepfeffer.

Zubereitung: Den Fisch mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und auf der Hautseite in Olivenöl etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Butter und Rosmarin begeben, weitere 2 Minuten braten; die Haut sollte dann knusprig sein und das Filet eine Kerntemperatur von etwa 45 °C erreicht haben. Ganz kurz wenden und aus der Pfanne nehmen.

Fregola, Schalotte und Thymian in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit etwas Gemüsesuppe auffüllen. Einkochen lassen und wieder auffüllen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Pasta al dente gegart ist. Kapern, Paradeiser und Basilikum begeben, mit Parmesan, Butter, Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.

Für die Estragon-Beurre blanc den Weißwein auf ein Drittel der ursprünglichen Menge einkochen, Geflügelfond begeben und nochmals um die Hälfte reduzieren. Estragon einlegen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Danach den Estragon entfernen, kalte Butter einmischen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Kapern-Fregola Sarda mit Saibling und Beurre blanc anrichten, mit Bohnenkraut dekorieren.

## REZEPT EVELINE WILD

### Eierlikörtorte

**1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**

Zutaten für 1 Tortenform mit 24 cm Durchmesser: 230 g glattes Mehl, 1 Tonkabohne (fein gerieben; ersatzweise 1 Msp. Zimt), 7 Eier (Größe M), 170 g Kristallzucker, 1 Packung echter Vanillezucker, Prise Salz,

50 g flüssige Butter.

Für die Füllung: 250 g fertiger Vanillepudding (ausgekühlt und glatt gemixt), 150 g Eierlikör, 80 g Kristallzucker, 500 g Schlagobers, 6 Blätter Gelatine.

Für die Glasur: 150 g Eierlikör, 1 1/2 Blätter Gelatine.

Zum Dekorieren: Sahnesteif, ca. 250 g Schlagobers, dunkle Schokolade (in Spänen)

Zubereitung: Das Mehl gründlich sieben und die fein geriebene Tonkabohne beigegeben. Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz aufschlagen und die Mehl-Mischung unterheben. Zum Schluss des Mischvorgangs die flüssige Butter unterheben und die Masse in die gewünschte Form gießen. Im Rohr bei 160/170 °C Heißluft 30 bis 40 Minuten backen. Aus dem Rohr nehmen und vollständig auskühlen lassen. Anschließend horizontal auseinanderschneiden.

Für die Füllung Pudding mit Eierlikör und Kristallzucker verrühren und kurz zur Seite stellen. Die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen. Schlagobers cremig aufschlagen und bis zur Verwendung kalt stellen. Gelatine auflösen und in die Puddingmischung einarbeiten, Schlagobers unterheben.

Einen Tortenboden in einen Tortenreifen mit Tortenrandfolie geben. Die Creme darauf verteilen und den zweiten Tortenboden daraufsetzen. Oben mit Creme abschließen, glatt streichen und kalt stellen.

Für die Glasur die Gelatine einweichen, auflösen und mit dem Eierlikör vermischen. Die Oberfläche der Torte damit begießen im Kühlschrank am besten einige Stunden härten lassen.

Kurz vor dem Servieren die Torte mit Schlagobersrosetten und Schokoladenspänen garnieren.