

Flüsse der Genüsse

Wahnachtaler Blaufelchen auf Kürbis-Orangenragout Rieslingssauce Petersilienwurzelgemüse mit Brennessel

Für 6 Personen

Zutaten

Blaufelchen: 18 ganze Blaufelchen, je 1 Bd. Rosmarin und Thymian, 2 Zitronen, Mehl, Olivenöl

Petersilienwurzelgemüse (Pastinake): 500 g Petersilienwurzel, 60 g Butter, 0,2 l Gemüsefond, 1 Bd Brennessel, Salz, Muskat

Rieslingsauce: 80 ml Riesling, 30 ml Noilly Prat (Vermouth), 1 St Schalotten, 50 g Butter, 100 ml Sahne, 60 g Creme Fraiche, Zitrone, Salz, Pfeffer

Kürbis- Orangenragout: 600 g Muskatkürbis, 150 g Apfel, 300 g Kartoffeln (Cilena), 2 St Schalotten, 100 ml Orangensaft, 120 ml Weißwein, 50 g Butter, Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Blaufelchen:

Blaufelchen ausnehmen, Schwanz- und Rückenflosse abschneiden und Schuppen entfernen. Fisch mit Salz und Zitrone außen und innen würzen, Rosmarin und Thymian in die Bauchöffnung legen, mit Mehl bestäuben und in heißem Olivenöl beidseitig braten. Ca. 4 Minuten bei 160 °C im Backofen weitergaren.

Petersilienwurzelgemüse (Pastinake):

Petersilienwurzel (Pastinake) rüsten (waschen, schälen), Wurzel in gleichmäßige Würfel (ca. 0,5 cm) schneiden, Butter in den Topf geben, Würfel dazu und kurz anschwanken. Mit Salz und Muskat würzen, Gemüsefond angießen und Petersilienwurzel garen. Zum Schluss gehacktes Brennesselkraut* dazugeben – Anrichten.

Rieslingsauce:

Schalotten rüsten und in feine Streifen schneiden Butter in einen Topf geben, Schalottenstreifen anschwanken. Mit Riesling und Noilly Prat ablöschen und zur Hälfte einkochen, Sahne und Creme Fraiche dazugeben und würzen. Kurz aufkochen lassen und durch Sieb passieren. Sauce pürieren und ggf. leicht abbinden

Kürbis- Orangenragout:

Kürbis rüsten (schälen und entkernen), Äpfel und Kartoffeln rüsten, 1/3 der Zutaten grob zerkleinern, Rest in 0,5 cm große Würfel schneiden, Zucker im Topf karamellisieren, Schalottenwürfel dazugeben. Grobe Würfel von Kürbis, Apfel und Kartoffel dazugeben. Mit Orangensaft und Weißwein ablöschen, Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und weich kochen. Alles durch ein Sieb passieren. Feine Würfel in Butter anschwanken, etwas Wasser angießen, kurz garen Püree dazugeben, nachwürzen und anrichten

***Tipp:** Brennessel waschen, in ein Tuch legen und abrubbeln, so werden die Haare gebrochen und das Kraut brennt nicht mehr.