

## Schmeckt perfekt



### Rezept von Hannes Müller

#### Hecht, Kohlrabi, Verbenesud

**1 Stunde 20 Minuten/ aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

300 g Hechtfilet (entgrätet, ohne Haut), Abschnitte vom Hechtfilet, 1 Karotte, 1 Zwiebel, 1/4 Sellerie, 2 EL Eiweiß, 40 ml Wermut, 125 ml Weißwein, 1 Liter Gemüsefond, Salz, Wacholderbeeren, 1 Bund Zitronenverbene; 250 ml braun Butter; Fleur de Sel; 2 Kohlrabi (mit Blättern), 1 EL Butter, Salz, 40 ml Obers, Olivenöl, weißer Balsam-Essig, kalte Butter, Zucker, evt. Gemüsefond.

### Zubereitung

Für die Kohlrabicreme 1 Kohlrabi schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Blätter beiseite geben. In einem Topf die Butter bei sehr geringer Hitze schmelzen lassen und die Kohlrabistücke zugeben. Salzen und den Topf mit einer Klarsichtfolie dicht abdecken. Sehr langsam und bei möglichst geringer Hitze garen, bis die Kohlrabistücke zerfallen. Mit Obers aufgießen und nochmals ziehen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. In ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer zu einer Creme mixen. Sollte die Masse zu trocken sein, diese einfach mit etwas Wasser oder Gemüsefond strecken. Abschließend etwas Butter einmischen.

Den verbliebenen Kohlrabi ungeschält lassen und in Spalten schneiden. In Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Das Hechtfilet in gleichmäßige Stücke schneiden und in brauner Butter bei ca. 60 °C ca. 20 Minuten konfieren.

Die Hechtabschnitte gemeinsam mit dem klein geschnittenen Gemüse (Karotte, Zwiebel, Sellerie), Eiweiß, Gemüsefond, Salz, Wacholder, Wermut und Weißwein in einen Topf geben und gut vermischen. Am Herd ganz langsam aufkochen und anschließend ebenfalls bei möglichst moderater Hitze langsam etwa 1 Stunde köcheln lassen. (Das zugegebene Eiweiß dient zum Klären des Fonds.)

Etwas vom abgeseihten Fischfond mit Zucker und Zitronenverbene in einem Topf erwärmen und etwa 10 Minuten ziehen lassen, abseihen und danach auf keinen Fall mehr aufkochen (funktioniert wie der Aufguss eines Tees). Die blanchierten Kohlrabistücke mit ein wenig kalter Butter darin marinieren.

Aus den Kohlrabiblättern Kreise ausstechen und diese mit Salz, Zucker, Balsam-Essig und Olivenöl marinieren.

Die Hechtstücke aus der Butter nehmen und vor dem Servieren mit einem Busenbrenner leicht abflämmen (oder ganz scharf in brauner Butter anbraten). Anschließend mit Fleur de Sel würzen. Mit der Creme, dem Kohlrabi und den marinierten Kohlrabiblättern auf Tellern anrichten. Zum Schluss den Verbenesud untergießen.

