

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Huchen auf Frühlingsgemüse



Zutaten für 4 Personen

4 Huchen à 120 g, 2-3 zarte Karotten, 2-3 gelbe Rüben, 1 Kohlrabi mit grün, 1 speckiger Erdäpfel, 100 g Erbsen, 125 ml Gemüsefond, Butter, Butterschmalz, Affila Kresse.

Für das Erbsenpüree:

150 g Erbsen, Butter, 100 ml Obers, 4 Blätter Minze, Salz, Pfeffer.

Für den Backteig:

240 g Mehl, 10 g Germ, 10g Salz, 300 g Bier, 2 Dotter, 2 Eiweiß, Butterschmalz zum Backen.

Zubereitung

Für den Teig Dotter und Germ verrühren. Nach und nach das Mehl einrühren und das Bier zugießen. Die Eiklar mit Salz zu cremigem Schnee aufschlagen und unter die Dottermasse heben. In eine Portionierflasche oder einen Spritzsack füllen und ins heiße Butterschmalz tropfen, sodass Äste entstehen. Knusprig backen, und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Fischfilets zuschneiden, portionieren und mit Salz würzen. In Butterschmalz anbraten und auf der Hautseite langsam gar ziehen lassen. Kohlrabi, Erdäpfel, Karotten und gelbe Rüben schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem kleinen runden Ausstecher zu Perlen ausstechen. In Salzwasser bissfest kochen. Mit den Erbsen in etwas Gemüsefond erwärmen und mit eiskalter Butter schwenken. Klein geschnittene Kohlrabiblätter zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree die Erbsen in etwas Butter anschwitzen, das Obers zugießen und weich köcheln. Minze, Salz und Pfeffer zugeben und fein pürieren. Auf Teller streichen, den Huchen darauf anrichten und mit dem Frühlingsgemüse und Kresse servieren.

TIPP: Der übrig gebliebenen Teig eignet sich für die Herstellung von Backerbsen für die Suppe.