

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Huchen mit panierter Auster und Senf-Zwiebel-Sauce

Zutaten

(4 Personen)

Für die Senf-Zwiebel-Sauce

- 2 EL Senfkörner
- 1 Fenchel
- 2 Schalotten
- etwas Erdnussöl
- 1 TL Currypulver
- eine Prise Kreuzkümmel
- 500 ml Fisch- oder Geflügelfond
- 2 EL Crème fraîche
- 100 ml Apfelsaft
- 2 weiße Zwiebeln
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer

Quelle: ORF extra

Für die panierten Austern

- 4 Austern
- 2 EL griffiges Mehl
- 1 Ei, verquirlt
- 2 EL Weißbrotbrösel
- Erdnussöl zum Frittieren

Für den Huchen

- 500 g Huchenfilet
- 250 g Butterschmalz
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer

Für die Garnitur

- 8 Pimientos
- eine Prise Salz
- Kaviar
- essbare Blüten (z. B. vom Schnittlauch)

Zubereitung

Senf-Zwiebel-Sauce:

Für die Sauce die Senfkörner in einem Topf mit etwas Wasser aufkochen. Den geputzten Fenchel fein schneiden. Die Schalotten schälen und fein schneiden. Beides in etwas heißem Erdnussöl anrösten. Currypulver und Kreuzkümmel beifügen. Mit Fisch- oder Geflügelfond aufgießen und einkochen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Currysauce mit Cème fraîche cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Senfkörner abseilen und danach ca. 15 Minuten lang in Apfelsaft kochen. Weiße Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. In etwas heißem Erdnussöl glasig anschwitzen und die abgetropften Senfkörner dazugeben. Mit der Currysauce aufgießen. Warm ziehen lassen.

Panierte Austern:

Die ausgebrochenen Austern in Mehl, verquirltem Ei und Weißbrotbröseln wenden und in reichlich heißem Erdnussöl goldgelb backen. Auf mehreren Lagen Küchenrolle abtropfen lassen.

Huchen:

Parallel dazu für den Huchen das Butterschmalz auf 65 °C erhitzen, also nicht zu heiß werden lassen, und das Filet 8 Minuten darin konfieren, also bei niedriger Temperatur im Butterschmalz schmoren lassen. Zum Schluss die Haut und den Tran entfernen, salzen und pfeffern.

Garnitur:

Pimientos im heißen Erdnussöl von den Austern frittieren, salzen und zusammen mit dem konfierten Huchen, der Senf-Zwiebel-Sauce und den gebackenen Austern sowie etwas Kaviar anrichten. Mit Blüten den letzten Feinschliff setzen.