

Boudin von Meeresfrüchten auf Zwiebeln und - Topinambour

Kategorien: Fisch

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DIE WURST

2		Tintenfisch-Hüte
4		Jakobsmuscheln
4		Langoustinen
30	Gramm	Butter
1	Stange	Lauch
250	Gramm	Zanderfilet
1	Essl.	Weißwein
1	Essl.	Wermut
1	Schuss	Pastis
3		Eiweiß
125	ml	Sahne
4	Pack.	Tintenfischfarbe
		Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
1	Zweig	Majoran
1		Wurst darm

POCHIERFOND

1		Zwiebel
2		Nelken
1		Lorbeerblatt
100	Gramm	Dürrfleisch
1 1/2	Ltr.	Leichter Fischfond
2	Essl.	Salz
1	Teel.	Weißer Pfeffer ganz

BEILAGEN

4		Zwiebeln
600	Gramm	Topinambour
1	Stange	Lauch
150	ml	Pochierfond
80	Gramm	Creme fraiche
		Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
2	Zweige	Dill
		Butter; zum Braten

Anleitung:

Tintenfisch - Hüte, Jakobsmuschel-, Langoustinenfleisch und das Weiße vom Lauch in 0,5 cm große Würfel schneiden und in der Butter anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Zanderfilet ohne Haut in feine Würfel schneiden und mit dem Wein, Wermut und Pastis marinieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer leicht würzen und für 10 Minuten in das Gefrierfach stellen.

Diese gut gekühlte Masse zusammen mit dem Eiweiß in einen Küchencutter geben und grob zerkleinern. Gut gekühlte Sahne zur Hälfte zufügen und sehr fein farcieren. Die restliche Sahne mit der Tintenfischsahne unter die Fischfarce arbeiten. Meeresfrüchte ? Würfel und die Blätter des frischen Majorans ebenfalls unter die Farce heben. Nun die Farce mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Mit der Hilfe eines Dressiersackes und einer großen Lochtülle den Wurst darm mit der Farce füllen. Pochierfond aufkochen,

Boudin von Meeresfrüchten auf Zwiebeln und - Topinambour

(Fortsetzung)

Hitze reduzieren und unter dem Kochpunkt 15-20 Minuten garen. Den Pochierfond für später aufheben.

Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden und in kochendem Wasser blanchieren und in einem Sieb abtrocknen lassen.

Topinambur mit einer Bürste reinigen oder schälen. In Scheiben schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne mit etwas passierter Wurstbrühe ablöschen und garen lassen. Kurz vor Beendigung der Garzeit den Lauch ebenfalls in Scheiben schneiden und zu den Topinambur geben. Creme fraiche zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Boudin dazugeben und kurz mitbraten. Mit geschnittenem Dill bestreuen.

In die Mitte eines Tellers die Zwiebeln legen. Außenherum abwechselnd Lauch und Topinambur legen. Boudin in die Mitte auf die Zwiebeln legen. Etwas Soße mit einem Mixstab aufschäumen und angießen.

Quelle:

Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann