

FISCHFILET MIT CHORIZOSCHAUM & WILDKRÄUTERSALAT



FISCHFILET, CHORIZOSCHAUM & WILDKRÄUTERSALAT

Zutaten (für 4 Personen)

4 Saiblingsfilets mit Haut / 350g Wildkräutersalat / grobes Salz / Pfeffer / 2 EL Schmalz

Dressing: 20ml brauner Balsamico / 20ml weißer Balsamico / 1 Handvoll frische Petersilie / 100ml Olivenöl / 50ml Wasser / 1 EL Dijon-Senf / 1 Knoblauchzehe / Salz / Pfeffer

Chorizo-Schaum: 250ml Schlagobers / 150g würzige Chorizo / 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Für das Dressing alle Zutaten bis auf das Öl und das Wasser in einen Standmixer geben und zu einer homogenen Masse mixen. Im angeschalteten Zustand nun portionsweise das Öl und das Wasser hinzu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für den Chorizoschaum das Schlagobers in einem kleinen Topf aufkochen, Hitze reduzieren und die in grobe Stücke geschnittene Chorizo hinzu geben. Bei niedriger Hitze 15 Minuten köcheln lassen, Hitze abdrehen und 1 Stunde ziehen lassen.
3. Den Schaum entweder in eine Espumafflasche geben oder kurz vor dem Servieren mit einem Mixer aufschlagen.

4. Den Fisch trockentupfen. In der Pfanne das Schmalz erhitzen, allerdings bei niedriger bis mittlerer Hitze. Den Fisch auf der Hautseite hinein geben und langsam garen lassen. Den Fisch nicht umdrehen sondern rein auf der Hautseite braten.
5. Zum Servieren den Wildkräutersalat mit dem Dressing mischen und gemeinsam mit einem Fischfilet auf einen Teller geben. Als Abschluss etwas Chorizoschaum darüber geben und direkt verzehren.

Gekocht mit
RIESS Ceramicglas Pfanne



Erhältlich in 24/28 cm
Mehr Infos unter www.riess.at



**compliment
to the chef**

SCHENKTRINKEN^{at}