

Doradenfilets an Garnelensoße

Mit Kartoffelgratin

Zutaten für 4 Portionen:

4 Doradenfilets mit Haut,

2 EL Bratöl,

Salz,

Für die Garnelensoße:

400 ml Liter Garnelenfond,

30 g Schalotten,

2 EL Noilly Prat oder Martini bianco

1 EL Estragon, getrocknet,

½ Lorbeerblatt,

Salz,

5 Pfefferkörner,

400 ml Rotwein,

1 Zweig Thymian,

1-2 EL violetter Senf,

120 g eiskalte Butter in kleinen Stücken.



Als Beilage Kartoffelgratin nach unserem Rezept.

Zubereitung:

Den Garnelenfond hatte ich schon ein paar Tage vorher zubereitet und eingefroren. Nun musste er nur langsam auftauen. Inzwischen habe ich das Kartoffelgratin nach unserem Rezept „Kartoffelgratin dauphinoise“ vorbereitet und in den Ofen geschoben.

Für die Garnelensoße habe ich die Schalotten fein gewürfelt, kalt mit dem Martini bianco aufgesetzt und zum Kochen gebracht. Dann den Rotwein, den Garnelenfond und die Gewürze (Estragon, Lorbeerblatt und Thymian) zugegeben. Nach 10 Minuten Kochzeit habe ich die Soße durch ein feines Sieb geseit und offen kräftig kochen lassen, bis die Soße etwa auf die Hälfte eingekocht war.

Kurz vor dem Servieren habe ich die Garnelensoße nochmals aufkochen lassen, mit Salz und violetter Senf abgeschmeckt, zur Seite gezogen und mit dem Stabmixer die eiskalten Butterstückchen unter-gemixt.

Als das Kartoffelgratin fertig war wurden die gut aufgetauten und abgetrockneten Doradenfilets im Bratöl auf beiden Seiten gut angebräunt und dann mit Meersalz bestreut.

Gutes Gelingen beim Nachmachen wünschen die Aalener Kochbären.