

Rezepte > Fischgerichte > Rezept : Steinbeißer an Pernod - Riesling - Schaumsoße

Steinbeißer an Pernod– Riesling- Schaumsoße

Zutaten für 2 Portionen :

2 Steinbeißerfilets (je 200 g), 30g Butter, Salz, Zitronensaft.

8 Stangen Spargel (1. Wahl), 200 g Eier – Tagliatelle, Zucker, Salz, gehackte Petersilie zum Garnieren. Rezept von www.kochbaeren.de

Für die Pernod – Riesling - Schaumsoße :

1 Schalotte, 1 Becher (200 g) Sahne, 100 ml Riesling (Weißwein),

2 cl Pernod ,200 ml Hummerfond, 20 g eiskalte Butter, Salz, Pfeffer, 1 EL Zitronensaft.

Zubereitung :

Den Spargel schälen. Das Wasser für die Tagliatelle und das Wasser für den Spargel aufstellen. Wenn das Spargel - Wasser kocht, Salz und eine Prise Zucker. Den Spargel 10 min. garen. In das Nudelwasser 1 EL Salz geben und die Tagliatelle nach Packungsangabe (meist 8 Min.) garen bis sie „ al dente „ sind.

Die Steinbeißer Filets abspülen, trocken tupfen und in ca. 5 cm breite Stücke schneiden.

10 g Butter in der Pfanne erhitzen und die Steinbeißer – Filet – Stücke ringsum bei mäßiger Hitze goldbraun anbraten und warm stellen.

Nun die Pernod – Riesling - Schaumsoße zubereiten :

Dazu die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Kasserolle die Schalotte mit dem Weißwein begießen, den Pernod hinzugeben und zum Kochen bringen. Sobald die Mischung kocht, den Fischfond hinzugeben und 15 Min. kochen lassen, dabei auf die Hälfte reduzieren. Die Sauce dann durch ein feines Sieb gießen um die Schalottenstücke zu entfernen. Die Sahne zugeben, dabei ständig mit dem Schneebesen schlagen und dann die Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit dem Stabmixer sorgfältig aufmixen, dabei die eiskalten Butterstückchen untermixen.

Anrichten des Steinbeißer an Pernod – Riesling – Schaumsoße

Auf die vorgewärmten Teller mit der Pernod – Riesling - Schaumsoße einen Spiegel gießen. Die gut abgetropften Nudeln, die Steinbeißer Stücke und den Spargel auflegen. Mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.

Tipp der Aalener Kochbären :

Pernod ist ein sehr typischer französischer Aperitif. Er wird meist mit Eiswürfeln und mit Wasser verdünnt getrunken. Er hat einen kräftigen Anis – Geschmack. Bei diesem Rezept bleibt von dem Anis Geschmack nur ein leichter Hauch übrig.